
UC-NRLF
B 3 306 840







Apotheker zu Braunau am Inn, der kaiserl. königl. ökonomischen Gesellschaft
n Wien; des pomologisch-önologischen Vereins der kaiserl. königl. Mährisch-
Schlesischen Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur u. Landeskun-
de in Brünn, der königl. Bayerschen allgemeinen praktischen Gartenbau Gesell-
schaft in Frauendorf wirkliches, der kaiserl. königl. Ackerbau-Gesellschaft in
Kärnthen, zu Klagenfurt, der kaiserl. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in
Steyermark zu Grätz, der Herzogl. Sächsischen pomologischen Gesellschaft
n Altenburg, der königl. Bayerschen botanischen Gesellschaft in Regensburg,
des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. Preussischen Staaten
zu Berlin correspondirendes, des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues im
Herzogthum Braunschweig Ehren-Mitglied.

Systematisches Handbuch der Obstkunde

nebst

Anleitung zur Obstbaumzucht

und

zweckmäßigen Benutzung des Obstes.

Von

Johann Georg Dittrich,

Küchenmeister bei Ihre Hoheit, der verwittweten Frau Herzogin von Sachsen Gotha und Altenburg, der Königlich Preußischen Landesculturgesellschaft zu Arnsberg in Westphalen, des Vereins für Gartenbau und Feldwirthschaft in Coburg, des Vereins zur Beförderung des Obstbaues in der Oberlausitz, der öconomischen Gesellschaft im Königreich Sachsen, der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg Ehrenmitgliede, des Vereins für Gartenbau in den Königl. Preußischen Staaten, des Vereins für Blumistik und Gartenbau zu Weimar, der Frankfurter Gesellschaft zur Beförderung nützlicher Künste und deren Hülfswissenschaften, des Erfurter Gartenbauvereins correspondirendem, des Thüringer Gartenbauvereins zu Gotha ordentlichem Mitgliede, Inhaber der silbernen Verdienst-Medaille des Herzogl. S. Ernestinischen Hausordens.

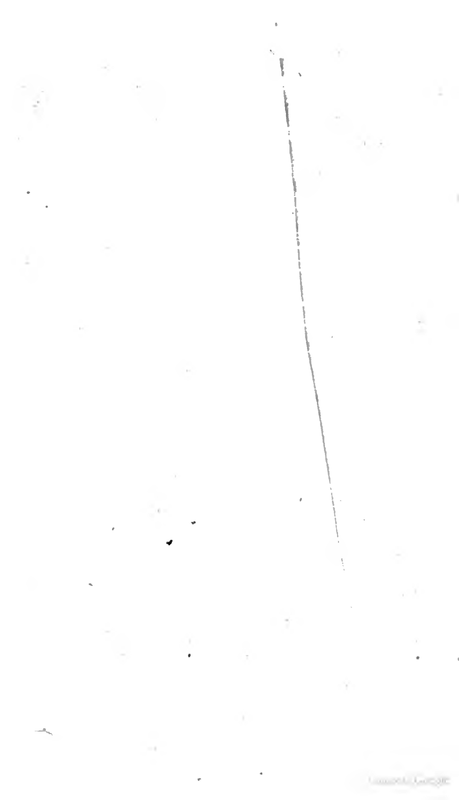
Dritter Band.

Mit Dr. Liegel's Portrait.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1841.



Vorwort.

Dem Verlangen eines geehrten pomologischen Publikums, meinem systematischen Handbuche eine größere Ausdehnung zu geben, und dieses durch Hinzufügung des Schalen-, Strauch- und Beerenobstes für jeden Liebhaber irgend einer Fruchtart nützlich zu machen, glaubte ich um so mehr entsprechen zu müssen, als ich erwog, daß durch die Bearbeitung eines dritten Bandes nicht allein dieser Zweck zu erreichen sei, sondern auch die Bekanntmachung der neuesten, noch wenig bekannten, so wie so manche Berichtigung der von ältern Pomologen beschriebenen Früchte damit in Verbindung gebracht werden und die Wissenschaft fördern könne. Dieses sowohl, als auch der Wunsch, die Besitzer meines Handbuchs mit einem großen Theil der in Deutschland noch wenig gekannten, in fremden Sprachen und oft in sehr theuern Werken beschriebenen Früchte bekannt zu machen, bestimmten mich, noch vor dem Erscheinen meiner Generaltabelle des sämmtlich beschriebenen und bestimmten Obstes, zur Herausgabe dieses dritten Bandes des systematischen Handbuchs.

Zugleich fühlte ich mich verpflichtet, jenen hochgeehrten Männern, welche durch ihre belehrenden pomologischen Schriften und gütevollen brieflichen Mittheilungen dazu beitrugen, auch diesem Theile meines Handbuchs einigen Werth zu verleihen, an den geeigneten Stellen im Handbuche sowohl, als hier noch insbesondere meinen ergebensten und verbindlichsten Dank öffentlich darzubringen.

Gotha, im August 1841.

Der Verfasser.

Außer den im I. Bande des Handbuchs, Seite 92 — 96, angegebenen pomologischen Schriftstellern sind noch ferner im III. Bande des Handbuchs benutzt und deren Anführung mit nachfolgenden Abkürzungen unter den Namen jeder Frucht zum weitern Nachschlagen gesetzt worden:

Christ Pomol. — Christ's vollständige Pomologie.

Trait. d. arbres fruit. — Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau. Nouvelle édition, augmentée d'un grand nombre de fruits, les uns échappés aux recherches de Duhamel, les autres obtenus dépuis des progrès de la culture par Poiteau et Turpin. Six Volumes. Paris et Strasbourg. 1835. gr. Fol.

Annal. d. l. Sociét. d'Hort. — Annales de la Société d'Horticulture de Paris. Tom. XV. Liv. 88. Dec. 1834.

Pomol. Mag. — Pomological Magazin. Vol. I. II. III.

Hort. Societ. Cat. — Catalogue of the Fruits cultivated in the Garden of the Horticultural Society of London, second Edition. London. 1831.

Schmidb. Beit. z. Obstbz. — Beiträge zur Obstbaumzucht und zur Naturgeschichte der den Obstbäumen schädlichen Insekten, von Joseph Schmidberger, regulirtem Chorherrn des Stiftes St. Florian und Ehrenmitglied vieler landwirthschaftlichen und pomologischen Gesellschaften. 3. und 4. Heft. Linz, bei Cajetan Haslinger. 1833.

Pomon. Itali. — Pomona italiana di Gallesio. Pisa. 1817. 38 Lief.

Loud. Encycl. — Loudon's Encyclopädie des Gartenwesens. 1 B. Weimar. 1823 — 1824.

Liegl. Pfl. — Liegel's systematische Anleitung zur Kenntniß der Pflaumen. 1. und 2. Heft. Passau 1838 — 1839.

Müschens Beschrb. — Beschreibung der vorzüglichsten ältern und neusten Kern- und Steinobstsorten, von F. H. Müschen, Organist zu Belitz, bei Güstrow in Mecklenburg. Rostock und Schwerin. 1821.

Schröd. Obstf. — M. Schröder's Obstsorten. 1. und 2. Lieferung. Hamburg, 1828.

Traité des fruits de Couverchel. — Taité des fruits tant indigènes qu'exotiques, ou dictionnaire carpologique etc. Par Couverchel. Paris, 1839.

Bon Jardinier. — Bon Jardinier pour l'année 1837. Par Poiteau et Vilmorin.

Jaume St. Hilairc. — Jaume Saint Hilaire flore et pomone française. Paris, 1830.

Hinkert's Pomol. — Systematisches Handbuch der Pomologie der Kern- und Steinobstsorten. I., II. und III. B. von F. W. Hinkert, Vorstand der königlichen Central-Obstbaumschule zu Weyhenstephan, und königlichem Hofgärtner zu München, Mitglied mehrerer pomologischen Gesellschaften. München, 1836.

Fint. Obstb. — Obstbaumzucht von C. J. Finteimann, königlichem Hofgärtner und Lehrer an der königlichen Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam. Berlin, 1839.

v. Babo. — Wein- und Tafeltrauben der Deutschen Weinberge und Gärten vom Freiherrn L. v. Babo und J. Metzger, großherzoglichem Garteninspector in Heidelberg. Mannheim, 1836.

Tabellarisch geordnetes

Inhaltsverzeichniß.

Kernobstfrüchte.

Erstes Capitel.

Aepfel. (Seite 1 — 113).

Erste Classe. Kantäpfel.

Erste Ordnung. Echte Calvillen.

Nr.		Rang	Zeitigung.	Dauer.
15.	Herbstglockenapfel. **Pomme de Cloche d'automne.**	III.	M. E. Sep.	Nov.
16.	Eyrie's Veilchenapfel. **Pomme de violette d'Eyrie's. Malus violaceus Eyriesii.**	II.	October.	—
17.	Münchhausen's gestreifter Glockenapfel.	II.	Ende Oct.	6 Woch.
18.	Hasenkopf aus Lübben.	II.	Mitte Oct.	Dec.
19.	Zipliner Aprikosenapfel.	III.	— —	Januar.
20.	Corneli's großer gelber Raffelapfel.	III.	November.	—
21.	Grünhofer Hasenkopf.	II.	—	Frühj.
22.	Carlsapfel. Finalapfel. **Mela Carla. Pomme Carle. Pomme de Charles. Pomme de Finale. Malus Caroli. Pomum Caroli Magni.**	II.	December.	—
23.	Crede's großer Wilhelmsapfel.	III.	— —	—
24.	Dübener großer Glasapfel.	III.	— —	Somm.

Dritte Ordnung. Gulderlinge.

Nr.		Rang	Zeitigung.	Dauer.
25.	Süßer Gulderling. **Soete Gulderling.**	III.	A. October.	Frühj.
26.	**Doux Juvigny. Malus illecebrosa.**	II.	M. Sept.	
27.	**Fleur d'Auge. Malus pseudo Calville.**	III.	October.	Decbr.
28.	Früher Simonsapfel.	III.	—	
29.	Pile's Russet.	II.	November.	Decbr.
30.	Französischer Klapperapfel. **La Cliquette.**	II.	—	Frühj.
31.	Multhaupt's Gulderling.	III.	December.	—
32.	Safranapfel.	I.	—	—
33.	Winter's grüner Gulderling.	III.	November.	Januar.

Zweite Classe. Rosenäpfel.

Erste Ordnung. Zugespitzte oder längliche.

Nr.		Rang	Zeitigung.	Dauer.
34.	Schmidberger's zweimal tragender Sommerrosenapfel.	II.	M. Aug.	14 T.
35.	Azarolapfel. **Pomme Azarole. Malus hybrida.**	III.	— —	— —
36.	Rother Astrachanischer Sommerapfel. **Red Astrachan Apple.**	II.	— —	A. Sept.
37.	Liefländer Liebling	II.	— —	4 Woch.
38.	Robert von Rennes. **Robert de Rennes. Malus Robertiana.**	II.	Anf. Sept.	— —
39.	Großer Täubling. **Gros Pigeonnet. Malus columbina.**	II.	Oct.	Nov.
40.	Täubling von Rouen. **Pigeonnet de Rouen. M. Rhotomagensis.**	III.	Nov.	März.

Zweite Ordnung. Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

Nr.		Rang	Zeitigung.	Dauer.
41.	Borovitsky-Apfel. **Borovitsky Apple.**	II.	M. Aug.	3 Woch.
42.	Caroline Auguste.	I.	Ende Aug.	2—4 Wochen.
43.	Bedufteter Apfel. Thauapfel. **Pomme de rosée. Malus roris.**	II.	— —	October.
44.	Bedufteter Morgenapfel. **Heary Morning Apple. Dainty Apple.**	II.	Ende Oct.	März.

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
45.	Italienischer Pepping. Mela Papina. Mela Apie. Morosine. Pyrus malus appeniensis.	II.	Decbr.	Mai.
	Dritte Classe. Rambouräpfel.			
	Erste Ordnung. Mit großem Kernhaus.			
46.	Peter Jansen's Sommerapfel.	III.	Septemb.	4 Woch.
47.	Grüner Apfel von Sedan. Pomme verte de Sedan.	III.	Nov.	Winter.
48.	Gestreifter Rambour von Beeck	III.	—	Frühj.
49.	Josephinenapfel. Pomme Josephine. Pomme Melon. Malus Josephina.	III.	—	—
	Zweite Ordnung. Mit engem Kernhaus.			
50.	Lelieur's Apfel. Pomme Lelieur. Malus americana.	III.	A. Sept.	M. Oct.
51.	Großer Kaiserapfel.	II.	— —	3 Woch.
52.	Großer Brod- oder Striemapfel. Mela Panaja massima.	III.	Oct.	Frühj.
53.	Kleiner Brodapfel. Mela Panaja minor. Mela di Norcia. Mela Gaetano.	II.	Nov.	Febr.
54.	Montalivet's Winterapfel. Pomme de Montalivet d'hiver.	III.	Nov.	April.
	Vierte Classe. Reinetten.			
	Erste Ordnung. Einfarbige.			
55.	Frühe Englische Reinette. Reinette d'Angleterre hâtive. Pomme d'aoutage. Malus prosomila, Augustiana.	III.	M. August.	E. Sep.
56.	Sommer-Goldpepping. Gelber Sommerpepping. Peppin d'été. Summer golden Pippin.	II.	— —	— —
57.	Oslin-Apfel. Oslin Apple. White Oslin. Original Pippin. Arbroath Pippin. Orgeline.	I.	— —	— —
58.	Wormsley's Pepping. Wormsley Pippin. Knight's Codlin.	II.	Anf. Sept.	E. Oct.
59.	Forman's Sämling. Forman's Crew-Apple.	I.	Nov.	April.
60.	Goldreinette von Sanssoucy.	II.	—	—
61.	Blenheim's Pepping. Pippin Blenheim. Blenheim Orange. Woodstock Pippin. Nordwick Pippin.	I.	—	März.
62.	Paddley's Pepping. Paddley's Pipping.	I.	December.	Januar.
63.	Heiliger Juliansapfel. Pomme de Saint Julien. Concombre de Chartreux. Seigneur d'Orsay. Saint Julian Apple.	II.	—	Febr.
64.	Bechamwell's Sämling. Bechamwell's Seedling.	I.	—	März.
65.	Hahnenpepping. Cockle Pippin. Cockle			

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
	Nutmeg. Nutmeg - Pippin. White Chockle Pippin.	II.	Dec.	April.
66.	Grünling von Rhode Island. Rhode Island Groening.	I.	Dec.	Frühj.
67.	Monstow's Pepping. Pippin Monstow's. Gloria Mundi.	I.	—	—
68.	Nonpareil von Vermont. Vermont Nonpareil.	II.	—	—
69.	Martin's Nonpareil. Martin's Nonpareil.	I.	—	Mitte Sommer
	Zweite Ordnung. Rothe Reinetten.			
70.	Devonshire Quarrenden Apple. Red Quarrenden. Sak Apple.	I.	M. Aug.	E. Sep.
71.	Englische Sommerparmäne. Summer Pearmain. Parmain d'été.	II.	Sept.	M. Oct.
72.	Neustadts Spitzembergapfel. Newtown Spitzemberg Apple. Matchlefs.	I.	November.	E. Jan.
73.	Court of Wick Pippin Wood's Huntingdon. Golden Drop. Knightswick - Pippin. Fry's Pippin. Phillip's Reinette.	I.	M. Oct.	März.
74.	Kleiner Apfel aus der Barbarei. Petit Barbarie. Grosse Moussette. Malus spumosa.	I.	— —	Dec.
75.	Scharlachrother Nonpareil. Scarlet Nonpareil. New scarlet Nonpareil.	I.	Januar.	März.
76.	Rother Pepping von Ingestrie. Red Ingestrio Pippin.	I.	Ende Oct.	Frühj.
77.	Großer Apfel aus der Barbarei. Kapuzinerapfel. Gros Barbarie. Malus Capuciné.	I.	November.	Dec.
78.	Cornwalliser Gewürzapfel. Cornish aromatic Apple.	I.	—	Januar.
79.	Irländischer Röthling. Irish Russet. Sam Young Apple.	I.	—	Febr.
80.	Fearn's Pepping. Fearn's Pippin.	II.	—	—
81.	Hubbard's Parmäne. Goldener Weinling von Devonshire. Hubbard's Pearmain. Golden Vinning of Devonshire.	I.	—	April.
82.	Adam's Parmäne. Pepping von Norfolk. Adam's Pearmain. Norfolk Pippin.	II.	—	Frühj.
83.	Borda-Apfel. Toscanischer Rostapfel. Mela Borda. Mela ruggine toscano. Pyrus malus ruginea.	I.	December.	—
84.	Goldener Harvey-Apfel. Golden Harvey Apple, Brandy Apple.	II.	—	Mai.
85.	Baldwyn's rother Pepping. Red Baldwin's Pippin.	II.	November.	Frühj.
	Dritte Ordnung. Graue Reinetten.			
86.	Bowyer's Röthling. Bowyer's Goldpepping. Bowyer's Russet Apple. Bowyer's golden Pippin.	II.	A. Sept.	Oct.
87.	Roß-Nonpareil. Ross-Nonpareil.	II.	November.	April.

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
88. Königlicher rothbrauner Apfel. Graue canadische Reinette. Royal Russet. Leather-coat. Reinette de Canada grise. Passe-pomme du Canada. Reinette du Canada platte.	II.	Nov.	Mai.
89. Englischer, gewürzhafter Röthling. Aromatic Russet.	II.	Decembr.	Frühj.
Vierte Ordnung. Goldreinetten.			
90. Florianer Pepping.	II.	M. Oct.	Frühj.
91. Erzherzog Anton.	I.	Nov.	Febr.
92. Ferdinand, König von Ungarn. . . .	I.	—	Frühj.
93. Englische Goldreinette. Reinette golden. Yellow German Reinette. Englise Pippin. Aurore. Reinette d'Aix. Princesse noble. Reiuette Gielen. Kirke's golden Reinette. Megginch Favourite.	I.	E. Oct. November.	Sommer.
94. Reinette Tafelsey.	I.	—	Frühj.
95. Christ's deutsche Goldreinette.	I.	—	Mai.
96. Schmidberger's Goldreinette.	I.	—	—
97. Winterparmäne. Winter Pearmain. Drue Pearmain d'Angleterre. Herefordshire Pearmain. Old Pearmain.	I.	Dec.	Frühj.
98. Fette Goldreinette.	I.	—	—
99. Holländische Goldreinette.	I.	—	Somm.
100. Holländische oder Ludwigsburger Reinette.	I.	—	—
Fünfte Classe. Streiflinge.			
Erste Ordnung. Platte Streiflinge.			
101. Oelschwitzender Apfel. Pomme oléose. Malus oleosa.	II.	August.	Januar.
102. Englischer Kohlapfel. Scharlachrother parfümirter Apfel. Cole Apple. Scarlet perfumed Apple.	II.	E. Aug.	Dec.
103. Weißer Michael. Pomme de Blanc Michel. Malus pustulifera.	III.	Sept.	Oct.
104. Galo Bayeux. Malus normalis. . .	III.	M. Sept.	Dec.
105. Brauner Winterapfel. Ragoutapfel. .	II.	E. Nov.	Frühj.
Zweite Ordnung. Zugespitzte Streiflinge.			
106. Großer Neutzerling. Wasserneutzerling.	II.	November.	Somm.
107. Leitheimer Streifling. Kaisersheimer.	III.	December.	—
Dritte Ordnung. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.			
108. Longville's Kernapfel. Lorgville's Kernel Apple. Sams Crab.	II.	M. Aug.	M.Sep.
109. Spätblühender Matapfel.	III.	October.	Frühj.

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
Vierte Ordnung. Kugelförmige Streiflinge.			
110. Lucombe's Sämling. Lucombe's Seedling.	III.	Oct.	Febr.
111. Cornell's gestreifter Hausapfel. . . .	III.	Dec.	Somm.
Sechste Classe. Spitzäpfel.			
Erste Ordnung. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.			
112. Zuckerhutförmiger Apfel. Sugar-Loaf Pippin. Dolgoi-Squoznoi.	II.	A. Aug.	8 — 14 Tage.
113. Gelber Confectapel.	III.	A. Sept.	4 Woch.
Zweite Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.			
114. Erndteapfel. Sommer-Carthäuser. .	III.	Oct.	Dec.
115. Meißner Winter-Citronenapfel. . .	III.	Nov.	Frühj.
116. Ordensapfel.	III.	Dec.	—
Siebente Classe. Plattäpfel.			
Erste Ordnung. Rein platte Aepfel.			
117. Irländischer Pfirschenapfel. Irish Peach Apple. Early Crofton.	II.	Aug.	Sept.
118. Pomme d'Anette. Malus guttata. .	II.	Sept.	E. Nov.
119. Süßer Wespenapfel. Doux aux vêpes. Malus vesparum.	II.	—	März.
120. Gelber Amerikaner.	III.	Oct.	4 Woch.
121. Schöner Süßapfel von Havre. Belle du Havre. Malus gratiae portas. . .	II.	—	Nov.
122. Calville éclatante.	III.	—	—
123. Weißer Hawthornden Apfel. Hawthornden Apple. White Hawthornden Apple.	II.	—	Dec.
124. Jungfern Roth. Maiden's Blush. .	II.	Nov.	März.
125. Großer, bittersüßer grauer Cyderapfel. Gros amer doux gris. Malus ambigua	III.	M. Oct.	Frühj.
126. Schöne Holländerin. Belle Hollandoise. Malus batavica.	III.	Nov.	M. Jan.
Zweite Ordnung. Kugelförmige Plattäpfel.			
127. Pensylvanischer Apfel. Pensilvaanse Appel.	III.	Sept.	2 Woch.
128. Grüner Sommer-Carthäuser. . . .	III.	M. Sep.	6—8 W.
129. Prachtvoller Kirschapfel. Pyrus malus baccata nobilis.	III.	Oct.	2 Woch.
130. Virginischer wilder Apfel mit wohlriechender Blüthe und Frucht. Pyrus malus coronaria flore rubro odoroso. Virginian sweet-scented Crab-Tree.	III.	Decemb.	
131. Virginischer wilder Apfel mit wohlrie-			

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
	chender weißer Blüthe und geruchloser Frucht. Pyrus malus virginiana, flore albo, fructu inodora.	III.	Dec.	
132.	Fränkischer Königsapfel. Pomme du Roi.	II.	Nov.	Januar.
133.	Reinettenartiger Frauenapfel. Pomme de Notre Dame.	III.	—	Frühj.
134.	Brickley's Sämling. Brickley's Seedling.	II.	Januar.	April.
135.	Grüner Zuckerapfel.	III.	December.	Januar.
136.	Wormser großer, weißer Matapfel.	II.	—	Frühj.
137.	Süßer Apfel von Angers. Pomme douce d'Angers.	II.	—	Febr.
138.	Polnischer weißer Pauliner. Wielke Sklenne Jabtka.	III.	Januar.	Somm.
139.	Polnischer rother Pauliner.	III.	Jan. Febr.	—
140.	Pastorapfel.	III.	Februar.	—

Noch nicht classificirte und vollständig beschriebene Aepfel.

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
141.	Göhring's gelbe Reinette. IX. Cl. I. Ord.	I.	Nov. Dec.	Frühj.
142.	Schaffner's gelbe Herbstreinette. IV. Cl. I. Ord.	II.	Ende Oct.	E. Nov.
143.	Wendel's runder Plattapfel VII. Cl. 1. Ord.	II.	Ende Nov.	Somm.
144.	Quittenapfel. Pomme Coing.	II.	December.	Januar.
145.	Lorenzreinette. Reinette de Saint Laurent.	I.	November.	Mai.
146.	Pomme de Lestre.	II.	October.	Mai.
147.	Pomme d'Eré.	II.	Februar.	—
148.	Zuckerapfel von Maugé. Pomme sacrin de Maugé.	II.	Februar.	—
149.	Pomme d'autre passe.	II.	September.	—
150.	Laternenapfel. Pomme Lanterne.	II.	September.	Somm.
151.	Pomme-gamache.	III.	September.	—
152.	Frühapfel von Pezenas. Pomme hâtive de Pezenas.	II.	September.	
153.	Gefleckter Augustapfel. Pomme madrée d'aout.	II.	Ende Sept.	
154.	Pomme Troussel.	II.	Ende Sept.	
155.	Willkommener Apfel. Pomme bienvenue.	II.	October.	
156.	Gute Lansel. Pomme bonne Lansel.	II.		
157.	Pomme de Barbarin.	II.	Jan. Febr.	Frühj.
158.	Pomme couchine blanche.	I.	Ende Aug.	
159.	Pomme couchine rouge.	II.	October.	Winter.
160.	Strauß-Probe-Apfel. Pomme bouquet preuve.	I.	Febr. März.	I Jahr.
161.	Schöner Herbstapfel. Pomme belle d'automne.	II.	October.	
162.	Sommer-Eisapfel. Pomme gelée d'été.	II.	Ende Aug.	
163.	Laumontsapfel. Calville de Laumont.	II.		
164.	Gefleckter Apfel. Pomme tachetée.	II.	October.	Nov.
165.	Große, rothe, getüpfelte Reinette. Pomme grosse Reinette rouge tiquetée.	I.	December.	Febr.
166.	Reinette von Meron. Reinette de Meron.	II.	December.	—

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
167. Reinette von St. Beat. Reinette de Saint Beat.	III.	Januar.	April.
168. Prinzessin-Reinette. Reinette princesse.	I.	Sept. Oct.	Frühj.
169. Gebirgs-Reinette. Reinette de Montagne.	III.	Jan. Febr.	—
170. Pomme Vetillart.	II.	Oct.	
171. Pomme filette.	II.	December.	—
172. Pomme bonne Thouin. Reinette Thouin.	I.	—	
173. Göttlicher Apfel. Pomme divine.	I.	—	
174. Spitzemberg's grüner Apfel. Pomme green Spitzemberg.	II.	—	März.
175. Dörell's Calvillereinette. Doerells Reinette Calvillée.			
176. Dörell's Goldreinette.			

Zweites Capitel.

Birnen. (S. 114 — 221).

Erstes Geschlecht. Sommerbirnen.

Zeitigen vom Juli bis Ende September.

Nr.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
1. Mayer's königliche Muskatellerbirne. Königs-Muskateller. Muscat royal de Mayer.	III.	II.	III.	M. Juli.	8 Tage.
2. Frühe Sommer-Zuckerbirne.	II.	II.	II.	— —	14 Tage.
3. Große, kreiselförmige Blankette. Silberbirne. Gros Blanquet. Roi Louis.	II.	I.	II.	E. Juli.	8 Tage.
4. Baseler Sommer-Muskateller.	II.	II.	II.	— —	8 Tage.
5. Metzer Frühbirne.	II.	III.	II.	— —	3 Woch.
6. Knoop's frühe Zuckerbirne, Perlbirne, Honigbirne. Vroege Suiker Peer. Poire de Perle. Honig Peer.	II.	II.	III.	— —	
7. Schelmbirne. Pendard.	II.	III.	I.	— —	14 Tage.
8. Schöne, lange Sommerbirne. Belle longue d'été. Belle verge.	II.	III.	II.	Anf. Aug.	8—14 T.
9. Brüsseler Sommer-Dechantsbirne. Dojenné d'été.	I.	II.	II.	M. Aug.	8 Tage.
10. Grüne, fürstliche Tafelbirne.	I.	III.	I.	— —	— —
11. Große Frühbirne. Gros Hâtiveau. Pyrus nemorum.	III.	II.	III.	— —	8—14 T.
12. Schöne Brüsseler Birne. Schöne Augustbirne. Belle de Bruxelle.	II.	III.	II.	A. M. Aug.	8 Tage

Nr.	Klasse.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
13. Schöne Mädchensbirne. Schöne Cornelia. Corneliusbirne. Belle fille. Belle pucelle. De Moye Neettje.	III.	II.	III.	M. Aug.	8 Tage.
14. Gelbe, frühe Sommer-Muskatellerbirne.	I.	III.	I.	— —	14 Tage.
15. Sommer-Amadotte. Amadotte d'été.	III.	I.	III.	— —	8 —
16. Duhamel's Rosenbirne. Sommerrosenbirne. Poire de Rose. Epine de Rose. Summer Rose Pear.	II.	I.	II.	E. Aug.	8 Tage.
17. Brüsseler Birne. Brusselle Peer.	I.	III.	II.	— —	14 —
18. Große Weißbirne. Große Blankette mit langem Stiel. Gros blanc. Gros Blanquet à longue queue.	II.	III.	II.	— —	14 Tage.
19. Müskirte Sommer-Apothekerbirne. Bon Chrétien d'été musqué.	III.	III.	III.	— —	14 —
20. Maulbirne. Bouchet.	II.	II.	II.	— —	— —
21. Poire Sur-Reine.	I.	II.	II.	Anf. Sep.	
22. Poire de Chênevin. Chêne vert. Pyrus depicta.	II.	II.	II.	M. Aug.	14 Tage.
23. Frühe Bergamotte. Early Bergamot Pear.	II.	I.	II.	End Aug.	14 —
24. Colmar Bonnet.	II.	III.	II.	Anf. Sep.	
25. König von Würtemberg. Roi de Wurtemberg.	I.	II.	I.	— —	8 Tage.
26. Marie Louise nova. Poire van Donckelaar.	II.	III.	II.	— —	14 T.
27. Fondante Spence.	I.	III.	I.	— —	
28. Saint Germain van Mons.	I.	II.	II.	— —	
29. Kaiserin von Frankreich. Impératrice de France.	I.	II.	I.		
30. Clara. Poire Claire.	I.	II.	I.	— —	
31. Poire Audibert. (Forme Duval).	I.	III.	I.	— —	
32. Poire de la Dédicace. Kermes Peer.	II.	III.	II.	— —	
33. Königin Louise von Preußen. Louise de Prusse.	I.	III.	II.	— —	
34. Ferdinand de Meester.	II.	II.	II.	A. M. Sep.	
35. Poire malicieuse.	II.	II.	II.	M. Sept.	
36. Große grüne Birne. Grosse verte.	II.	III.	II.	— —	
37. Henry van Mons.	II.	II.	II.	— —	
38. Grünfleischige Birne. Chair verte.	I.	II.	II.	— —	
39. Kurzstielige Blanket. Kurzstielige Muskatellerbirne. Blanquet à courte queue. Muscat à courte queue.	II.	II.	II.	— —	3 Woch.
40. Königin von Belgien. Reine de Belges.	II.	III.	II.	— —	
41. Poire Terside.	II.	III.	II.	— —	
42. Poire de Cel's.	I.	II.	I.	— —	
43. Poire Niell.	I.	III.	II.	E Sept.	
44. Poire Godefroy.	II.	III.	II.	— —	
45. Kästner, die.	I.	II.	II.	— —	14 Tage.
46. Vergängliche, die Eilige. l'Emperessée.	I.	III.	II.	— —	8 Tage.

Nr.		Claſſe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
47.	Friedrich von Würtemberg. Frédéric de Wurtemberg. . . .	I.	III.	I.	End. Sep.	
48.	Beurré Driessen.	II.	II.	I.	— —	
49.	Löwener Butterbiene. Beurré de Louvain.	I.	III.	I.	— —	
50.	Meuris, die. La surpasse Meuris.	I.	III.	II.	— —	14 Tage.
	Zweites Geschlecht.					
	Herbſtbirnen.					
	Zeitigen vom Anfange des Otober bis zum Ende des November.					
51.	Kick's Flaſchenbirne. Calebasse Kick's.	II.	III.	II.	Anf. Oct.	14 Tage.
52.	Dickſchalige Birne. La grosse Ecorce.	II.	III.	II.	— —	
53.	Beurré Colmar.	I.	III.	I.	— —	
54.	Urbaniſte, die. Poire Urbaniste.	I.	III.	II.	— —	
55.	Poire Baud.	II.	II.	II.	A. M. Oct.	
56.	Poire Turpin.	I.	III.	I.	— — —	
57.	Löwener Birne. Poire de Louvain.	I.	II.	I.	Anf. Oct.	
58.	Poire Aglaé Adanson. . . .	II.	III.	II.	— —	
59.	Poire Clementine.	II.	III.	II.	— —	
60.	Noiſette's Butterbirne. Beurre Noisette.	I.	III.	I.	— —	
61.	Poire Margat.	II.	II.	II.	M. Oct.	
62.	Coloma's Bergamotte. Bergamotte de Coloma.	II.	II.	II.	E. Oct.	14 Tage.
63.	Vergoldete Herbſtbergamotte. Bergamotte doré d'automne. . . .	II.	I.	II.	Anf. Oct.	8—14 T.
64.	Noiſette's große engliſche Butterbirne. Beurré Noisette angloise. . .	I.	II.	I.	— —	4 Woch.
65.	Flaſchenkürbisbirne. Poire Calebase. Pyrus lagenaria. . . .	III.	III.	III.	— —	14 Tage.
66.	Verbrannte Katze. Chat-brulé.	II.	II.	II.	M. Oct.	März.
67.	Sommer-Verlaine. Verlaine d'été.	I.	II. III.	II.	M. Oct. Nov.	14 Tage.
68.	Poire la Faille.	I.	II.	I.	M. Oct.	
69.	Wildling der Veteranen. Bezy des Veterans.	II.	II.	II.	— —	
70.	Poire Jefferson.	II.	III.	II.	— —	
71.	Poire Acidaline.	II.	III.	II.	— —	
72.	Poire Luisante musqué. . . .	III.	II.	III.	— —	
73.	Vergoldete Butterbirne. Beurré d'oré.	I.	II.	I.	M. Oct.	M. Sep.
74.	Sickelsbirne. Rothbackige Sickelsbirne. Neuyorker Rothbacken. The Seckle Pear. The New York. Red Cheek. The Red Chocked-Seckle.	I.	II.	I.	M. E. Oct.	8 Tage.
75.	Geſtreifte Ruſſelet. Rousselet panaché.	I.	II.	I.	E. Sept.	14 Tage.
76.	Marie-Louiſe. Marie Louise. .	I.	III.	I.	E. Oct.	3—4 W.

Nr.		Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
77.	Vergoldete Junker Hansbirne. Messire Jean d'oré.	III.	I.II.	III.	M. Oct.	14 Tage.
78.	Prinzessin von Oranien. Princesse d'Orange. Princesse Conquète. Princefs of Orange	I.	II.	II.	— —	
79.	Beauchamp's Butterbirne. Beurré Beauchamps.	I.	I.	I.	E. Oct.	14 Tage.
80.	Poire Bosc Desfontaines.	I.	III.	I.	— —	
81.	Poire de Provence. Pyrus provincialis.	III.	III.	III.	— —	14 Tage.
82.	Große Flaschenkürbisbirne. Grosse Calebasse.	II.	III.	II.	— —	
83.	Poire Albertine.	I.	III.	I.	— —	
84.	Knoop's geblümte Muskatellerbirne. Muscat fleuri de Knoop.	II.	II.	II.	— —	Novemb.
85.	Knoop's Schmeerbirne. Smeer Peer.	II.	III.	III.	— —	—
86.	Herzogin von Angouleme. Duchesse d'Angoulême. Dutchess of Angoulême Pear. Pyrus inculismensis.	II.	III.	II.	— —	—
87.	Butterartige Bergamotte. Bergagamotte beurré.	II.	II.	II.	— —	
88.	Poire Sieulle.	II.	I.II.	II.	— —	—
89.	Aston-Towns Birne. The Aston Town-Pear.	I.	I.II.	II.	— —	—
90.	Poire Gall.	I.	II.	I.	Novemb.	
91.	Coloma's Winterbutterbirne. Coloma de printemps.	I.	III.II.	II.	Anf. Nov.	3 Woch.
92.	Vergoldete, oder wahre graue Dechantsbirne. Doyenne grise d'orée.	I.	II.	I.	M. Nov.	14 Tage.
93.	Gansel's Bergamotte. Gansel's Bergamot Pear. Brocas Bergamot. Ives's Bergamot. Staunton. Gurles Beurré. Bonne rouge. Diamant.	I.	II.	I.	— —	4 Woch.
94.	Carthäuserin. Poire de Chartreux.	I.	III.	II.	— —	8 Tage.
95.	Spreeuwové (la Faux Spreewo).	II.	II.	II.	Anf. Nov.	
96.	Bellegarde d'automne.	II.	II.	II.	— —	
97.	Poire Camuzet.	I.	III.	I.	M. Nov.	
98.	Poire Léon Leclerc de Louvain.	II.	III.	II.	— —	
99.	Vilmorin.	I.	II.	I.	— —	
100.	Poire His.	I.	III.	I.	Anf. Nov.	
101.	Poire Jean Baptiste.	II.	III.	II.	— —	Dec.
102.	Poire Dalbret.	II.	III.	I.	M. Nov.	
103.	Danpine.	I.	II.	I.	— —	
104.	Poire Soulange Bodin.	I.	II.	I.	— —	

Drittes Geschlecht.

Winterbirnen.

Zeitigen vom Anfange des November und dauern bis in den Sommer.

Nr.		Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
105.	Poire Azais.	I.	II.	I.	Anf. Dec.	

Nr.	Klasse.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
106. Canet.	I.	III.	I.	Anf. Dec.	
107. Frühzeitige Colmar. Passe Colmar. Pyrus exquisita.	I.	II.	I	— —	Dec.
108. Muskatellerbirne von Nancy. Muscat de Nancy.	I.	III.	I.	— —	—
109. Winterkönigin. Reine d'hiver.	I.	III.	II.	— —	März.
110. Cardinalsbirne. Cardinale. Pyrus cardinalis.	II.	III.	II.	— —	—
111. Heilige Franziskusbirne. Poire de Saint François.	I.	III.	II.	— —	Dec.
112. Große Russette von Anjou. Grosse Roussette d'Anjou. Pyrus tardiflora.	II.	II.	II.	Nov.	Dec.
113. Poire Léon Leclerc de Lawal.	II.	III.	II.	—	Juli.
114. Wildling von Cassay. Bezy de Cassay.	I.	II.	II.	—	Januar.
115. Heilige Angelika-Birne. St. Auguste Angélique.	I.	III.II.	II.	Novbr.	4 Woch.
116. Duhamel's Hirtenbirne. Pastorale. Musette d'automne.	II.III.	III.	II.	Decemb. Nov.	Januar.
117. Poire Jutifère.	I.	II.	I.	E. Dec.	
118. Schönste Winterbirne. Bellissime d'hiver.	III.	I.	III.	Dec.Jan.	Frühj.
119. Löwener Zuckerbirne. Sucre Louvain.	II.	II.	II.	— —	—
120. Bequesne. Schnabelbirne. Eselsmaul. Eselskopf. Bequesne.	III.	III.	III.	— —	Somm.
121. Grüne, langstielige Winterhirtenbirne. Musette d'hiver à longue queue.	I.	I.	II.	— —	Febr.
122. Delice de Noël.	II.	III.	II.	— —	
123. Poire Rosier.	II.	III.	II.	— —	
124. Poire Fortunée.	I.	II.	I.	— —	Juli.
125. Winter-Mundnetzbirne. Mouille-bouche d'hiver.	I.	III.	I.	— —	4 Woch.
126. Poire Coeur jaune.	II.	III.	II.	— —	
127. Capuzinerbirne. Poire Capucine.	II.	II.	II.	— —	
128. Poire Roux d'oré.	II.	III.	II.	— —	
129. Kleines Auge. Poire à petit Oeil.	II.	III.	II.	— —	
130. Beurré Aqnaline.	I.	III.	I.	— —	
131. Poire Delaunay.	II.	II.	II.	Januar.	
132. Löwener Citronenbirne. Poire Limon de Louvain.	II.	II.	II.	Dec.Jan.	
133. Winter-Nelisbirne. Nelis d'hiver. Bonne Malinoise. Bonne de Malines. Winter Nelis Pear.	I.	II.	I.	— —	
134. Graf Canal von Malabaila.	I.	III.	I.	— —	Febr.
135. Trockener Martin. Martin sec d'hiver.	III.	III.	III.	— —	März.
136. Beurré de Rans. Beurré Epine. Hardenpont dn printemps.	I.	III.	I.	— —	—
137. Rosmarin-Birne. Stergonette. Louwtjes Peer.	II.	III.	II.	— —	Febr.
138. Holländische Bergamotte. Berga-					

Nr.		Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
	motte d'Hollande. Bergamotte d'Alençon.	III.	I.	III.	Januar.	Juni.
139.	Winter-Zuckerbirne. Sucrée d'hiver. Winter Snikerey Peer.	II.	I.	II.	—	März.
140.	Poire Longuette d'orée.	II.	III.	II.	—	
141.	Langkernige Birne. Poire Loug pepins.	II.	III.	III.	E. Jan.	
142.	Grüne, gesegnete Winterbirne. Belle fertile d'hiver.	III.	III.	III.	Dec. Jan.	Frühj.
143.	Wahre Neapolitanerin. Poire de Naples.	III.	II.	III.	Januar.	Somm.
144.	Große Mogol. Grand Monarqne.	III.	II.	III.	März.	Mai.
145.	Angelikabirne von Bordeau. Angeliqne de Bordeaux.	II.	II.	III.	Jan. Feb.	April.
146.	Cassante rousse.	II.	III.	II.	End. Feb.	
147.	Große Winterrusselet. Gros Rousselet d'hiver.	III.	II.	III.	Feb. Mrz.	Somm.
148.	Winterapothekerbirne. Winter-Gutechristbirne. Bon Chrétien d'hiver.	III.	III.	III.	Frühj.	—
149.	Goldgelbe Winterapothekerbirne. Bon Chrétien d'hiver d'oré.	III.	III.	III.	März.	—
150.	König Leopold von Belgien. Leopold Roi de Belges.		III.			

Noch nicht classificirte Birnensorten.

Nr.		Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
151.	Ananasbirne. L'Auanas.	I.	III.	I.	E. Sept.	
152.	Miochy de Parme. Miochy von Parma.	I.	III.	I.	End. Aug.	4 Tage.
153.	Admiral der Carthäuser. L'Amiral de Chartreux.	I.	II.	II.	M. Aug.	
154.	Zuckerige Schwarze. La Noire sucrée.	I.	II.	II.	End. Aug.	8 Tage.
155.	Sommerdorn von Toledo. L'Epine de Toledo.	I.	II.	II.	— —	
156.	Thalbirne. Poire de Valée.	I.	III.	II.	— —	
157.	Feldbirne. Poire de Champs.	II.	I.	II.	M. Aug.	
158.	Weiße Prinzessinbirne. Princesse blanche.	I.	III.	II.	End. Aug.	
159.	Wanderer aus Portugal. Passau de Portngal. Poire de Portugal.	I.	II.	II.	— —	
160.	Rothe Jungfernbirne. La rouge de Vierge.	III.	III.	III.	— —	
161.	Birne mit zwei Kelchen. Zwiebutzenbirne. Poire à deux têtes. Poire à deux yeux.	I.	II.	II.	— —	
162.	Mehlige Bergamotte. Bergamotte farinense.	I.	I.	II.	Sep. Oct.	
163.	Germinette. Poire d'Austrasie.	I.	II.	II.	Nov.	
164.	Silvanbirne. Poire Sylvauge. Bergamotte Sylvange.	I.	II.	I.	EndeOct.	

Nr.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
165. Herbst-Silvansbirne. Poire Sylvange d'automne.	II.	III.	II.	Nov.	
166. Englische Herbstbergamotte. Bergamotte d'Angleterre.	I.	I.	I.	A. Oct.	
167. Weiße Pernay. Perlweiße Birne. Le Blanc Pernay. Le Blanc perlé.		III.	II.	Nov. Dec.	
168. Türkische Gute-Christbirne. Bon Chrétien turc.	II.	II.	I.	Oct. Nov.	
169. Butterbirne von Amanlis. Beurré d'Amanlis.	I.	III.	I.	Sept.	
170. Butterbirne von St. Quentin. Beurré de St. Quentin. . . .	I.	II.	I.	—	
171. Krätzige Dechantsbirne. Doyenné galeux.	I.	II.	I.		
172. Noire grain.					
173. Provencer Zwiebelbirne. Poire oignonet de Provence. . . .	II.	I.	II.	August.	
174. Sommerdorn von Toulouse. Poire épine d'été de Toulouse. . . .	I.	II.	I.	—	
175. Bassinbirne. Poire de Bassin.	III.	III.	III.	A. Sept.	8 Tage.
176. Carthäuserbirne. Poire de Chartreux.	II.	I.	II.	August.	
177. Türkische Birne. Poire turque.	III.	III.	III.	April.	
178. Poire de Ransfort.					
179. Winter-Gutechristbirne von Auch. Bon Chrétien d'Auch.	III.	III.	III.	Nov.	
180. Bon-Chrétien Vernois. Poire Vernois.	II.	III.	II.	—	Frühj.
181. Bon-Chrétien Spina. Poire Spina. Pera Spina.					
182. St. Lorenzbirne. Poire Saint Laurent.	II.	I.	III.	Anf. Aug.	
183. Die hängende Birne. Poire pendant.	I.	II.	II.	Septemb.	
184. Birne von Mauni. Poire de Mauni.	III.	II.	III.	End. Sep.	
185. Große verlängerte Birne. Poire grosse allongée. L'Adréane. .	II.	III.	II.	Nov.	
186. Luischens-Birne. Poire Louison.	I.	III.	I.	Sept.	8 Tage.
187. Rothbackige Birne. Poire rougeaude.	III.	III.	III.	Januar.	
188. Russette aus Bretagnien. Rousette de Bretagne.	II.	II.	II.	October.	
189. Varin's Küchenbirne. Küchenbirne. Poire cuisine Varin. Poire cuisine	III.	I.	III.	Nov.	
190. Payency-Birne. Birne von Perigord. Poire Payency. Poire de Perigord	II.	III.	II.	October.	
191. Cäsars-Birne. Poire Cesar. .	III.	III.	III.	—	
192. Schöne Audibert. Belle Audibert. Poire Audibert.	III.	III.	III.	Novemb.	
193. Schöne Bessa. Belle Bessa.	II.	III.	II.	—	
194. Schöne Andreine. Belle Andréine.	I.	III.	II.	—	
195. Klebrige Birne. Poire glutineuse.	III.	II.	II.	Juli.	
196. Curtet's Butterbirne. Beurré Curtet.	I.	II.	I.	Sept.	

Nr.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeiti-gung.	Dauer.
197. Poire requin cher.	II.	II.	II.		
198. Ustroner Pfundbirne.	I.	II.	II.		
199. Poire Sageret.					
200. Poire Edouard.					

Quitten.

Pyrus Cydonia. Coignassiers. (S. 228 — 239.)

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
1. Apfelquitte. Männliche Quitte. Pyrus Cydonia maliformis. Coignasse male. Coignassier à fruit pomiforme. . . .	II.	October.	Decbr.
2. Quittenbaum mit länglicher Frucht. Pyrus Cydonia oblonga, fructu magno, doliformi. Coignassier à fruit oblong. .	II.	—	—
3. Birnquitte. Weibliche Quitte. Pyrus Cydonia media, fructu medio, oblongo, subpyriformi laeviori. Pyrus Cydonia oblonga. Coignasse femelle. . . .	I.	—	—
4. Portugiesische Quitte. Pyrus Cydonia lusitanica, fructu maguo sapidiore. Coignasse de Portugal.	I.	—	—
5. Chinesische Quitte. Pyrus Cydonia sinensis, foliis seratis, fructu doliiformi. Coignasse de la Chine.	II.	—	—
6. Baumwollen-Quitte. Englische Quitte.			
7. Braunschweiger Quitte.			
8. Georgische Quitte. Eßbare Quitte aus Georgien.			

Steinobstfrüchte.

Drittes Capitel.

A. Kirschen. (S. 240 — 276.)

Prunus Cerasus. — La Cerise. — The cultivated Cherry.

Erstes Geschlecht. Süßkirschen.

Erste Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung. Mit weichem Fleische.

Schwarze Herzkirschen.

(Nach Truchseß I. Classe.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Kleine, frühe, schwarze Herzkirsche. Petite Guigne noire hâtive.	II.	Mitte, End. Jun.	3 Woch.
2. Braune, spanische Kirsche.	II.	E. Juni.	
3. Süße Frühherzkirsche.	II.	— —	
4. Kleine, lange, schwarze Vogelkirsche.	II.	— —	4 Woch.
5. Kleine, schwarze, runde Vogelkirsche. Merise noire. Blak Bird's Cherry.	II.	Anf. Juli.	
6. Doppelte Vogelkirsche.	II.	— —	
7. Schwarzes Taubenherz.	II.	— —	
8. Schwarzer Adler. Blak Eagle-Cherry.	I.	A. M. Juli.	
9. Kleine, schwarze Herzkirsche.	II.	M. Juli.	
10. Kriek van der Broek.	II.	— —	
11. Waterloo-Kirsche. Waterloo-Cherry.	I.	M. E. Juli.	
12. Büttnersche Maulbeerkirsche.	II.	E. Juli.	
Zweite Ordnung. Mit hartem Fleische.			
Schwarze Knorpelkirschen.			
(Nach Truchseß II. Classe.)			
13. Knight's frühe schwarze Knorpelkirsche. Knight's early blak Cherry.	II.	End. Juni.	A. Juli.
14. Schmidt's große schwarzbraune Knorpelkirsche.	I.	M. Aug.	
Zweite Classe.			
Mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.			
Erste Ordnung. Mit weichem Fleisch.			
Bunte Herzkirschen.			
(Nach Truchseß III. Classe. Bunte Herzkirschen.)			
15. Allerfrüheste bunte Herzkirsche aus Carlsruhe.	II.	Anf. Juni.	
16. Doppelttragende kleine rothe Spätkirsche.	II.	Juni.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
17. Kleine bunte Frühkirsche.	II.	Juni.	
18. Kleine bunte Herzkirsche.	II.	Ende Juni.	
19. Große bunte Herzkirsche mit weichem, weißem Fleisch.	I.	Anf. Juli.	4 Woch.
20. Downton's Herzkirsche. Downton's Cherry	I.	— —	
21. Kleine rothe runde Vogelkirsche. Petite Merise rouge ronde. The Bird's Cherry. The Mazzard.	II.	Mitte Juli.	
22. Kleine lange rothe Vogelkirsche. Petite Merise rouge longue.	II.	— —	
Zweite Ordnung. Mit hartem Fleische.			
Bunte Knorpelkirschen.			
(Nach Truchseß IV. Classe. Bunte Knorpelkirschen.)			
23. Bigarreautier à gros fruit blanc. Bigarreautier à gros fruit rouge. Bigarreautier à petite fruit rouge.	II.	Mitte Juli.	
24. Rouaanse-Kirsche	II.		
25. Buckatsch's weiße Knorpelkirsche.	II.		
26. Elton's bunte Knorpelkirsche. Elton's Cherry.	I.	A. M. Juli.	
27. Gunsleber späte Knorpelkirsche. Bigarreau de Gunsleben cartilagineuse tardif.	II.	August.	
Dritte Classe.			
Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut.			
Erste Ordnung. Mit weichem Fleische.			
Wachskirschen.			
(Nach Truchseß V. Classe. Gelbe Herzkirschen.)			
28. Neapolitanische gelbe Herzkirsche.	II.	Ende Juli.	
Zweite Ordnung. Mit hartem Fleische.			
Wachsknorpelkirschen.			
29. Meißner weiße Knorpelkirsche.			
Zweites Geschlecht. Sauerkirschen.			
Erste Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.			
Erste Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt und starken aufrecht stehenden Zweigen.			
Süßweichseln.			
(Nach Truchseß VII. Classe. Süßweichseln.)			
30. Rothe Herzkirsch-Süßweichsel.	II.	A. M. Juli.	
31. Schwarze Oranienkirsche.	I.		

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
32. Große Spanische Weichsel.	I.	M. Juli.	
33. Griette Sageret.	II.	— —	
34. Griette Merlet.	II.	— —	
Zweite Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und dünnen, meist hängenden Zweigen.			
Weichseln.			
(Nach Truchseß IX. Classe. (Weichseln.)			
35. Große, spanische, langstielige Weichsel. Griette d'Espagne.*		Juli.	August.
36. Kleine Nonnenkirsche.	II.	A. August.	3 Woch.
37. Justinische Morelle.	II.	M. August.	
38. Leitzkauer Einmachweichsel.	II.	— —	3 Woch.
39. Büttner's schwarze Sauerkirsche. . .	II.	— —	
40. Kaisner's Lothkirsche.	II.	— —	
41. Morellkirsche. Cerise Morelle. . . .	II.	— —	
42. Mühlfelder große Weichsel.	I.	M. E. Aug.	
43. Eppers-Kirsche.	II.	Anf. Sept.	
44. Heidelberger Kirsche.	II.	— —	
45. Große, wohltragende, holländische Morelle.	II.		
Zweite Classe.			
Mit nicht färbendem Saft und hellrother, meist durchsichtiger Haut.			
Erste Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt und starken, aufrecht stehenden Zweigen.			
Glaskirschen.			
(Nach Truchseß VIII. Classe. Glaskirschen.)			
46. Kirsche der Königin Hortense Larose. Cerise de la Reine Hortense Larose. .	I.	Juli.	
47. Braunauer Glaskirsche.	I.	August.	
Zweite Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden Zweigen.			
Amarellen.			
(Nach Truchseß X. Classe. Amarellen).			
48. Kleine Amarelle.	II.	M. Juli.	
49. Cerisier de Montmorency commun. .	II.	— —	
Irreguläre Kirschen.			
50. Bittere Steinkirsche. Mahalebkirsche. Prunus Padus Mahaleb. Cerasus Mahaleb.	II.	August.	
51. Virginische Traubenkirsche. Prunus Padus Virginiana. (Lin.)	II.	Anf. Oct.	
Noch nicht classificirte Kirschensorten.			
52. Angloise-Franche.			
53. Fraser's tartarische weiße Herzkirsche. Fraser's white Tartarian Cherry. Fraser's white Transparent.	II.	Juli.	

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
54.	Lukeward's Heart-Cherry.	II.	Anf. Aug.	
55.	Lundie Gean.	II.	— —	
56.	Transparent Gean.	II.	August.	
57.	Florence Cherry.	I.	Juli. Sept.?	
58.	Morello Cherry. Milan.	II.	Sept. Oct.	
59.	Marasko-Kirsche. Cerise Marasco, Prunus Marasco.			

B. Pfirschen. (S. 276 — 320.)

Amygdalus Persica. Pêches. Peach.

Erste Classe. Wollige Pfirschen.

Erste Ordnung. Mit ablösigem Steine. Pêches.

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
1.	Pêche Desse.	I.	Ende Juni.	M. Aug.
2 a.	Frühzeitige Lieblingspfirsche. Mignonne hâtive.	II.	Anf. Aug.	
2 b.	Gestreifte Lieblingspfirsche. Mignonne panachée.	II.	Ende Aug.	
3.	General Laudon.	I.	Mitte Aug.	E. Aug.
4.	Eugen von Savoyen.	I.	— —	— —
5.	Krausblüthige Pfirsche. Pêcher à fleurs frisées.	I.	Ende Aug.	
6.	Fürst Karl Schwarzenberg.	I.	— —	E. Sept.
7.	Sobiesky.	I.	— —	
8.	Schnellwachsende Pfirsche. The Springgrove Peach.	I.	— —	
9.	Erzherzog Karl.	I.	Anf. Sept.	
10.	Erzherzog Johann.	I.	— —	
11.	Krengelbacher Pfirsche.	I.	M. Sept.	
12.	Magdalenen-Pfirsche von Courson. Madeleine de Courson.	I.	Anf. Sept.	
13.	Magdalenen-Pfirsche mit mittelgroßer Blüthe. Pêche Madeleine à moyennes fleurs.	I.	Ende Aug.	
14.	Barrington-Pfirsche. The Barrington Peach. The Buckingham Mignonne.	I.	September.	
15.	Dubois violette Pfirsche. Pêche Dubois-violette.	I.	September.	
16.	Rüdiger Stahremberg.	I.	Ende Sept.	
17.	Pfirsche von Ispahan. Pêche d'Ispahan. Persica Ispahanensis.	II.	Mitte Sept.	
18.	Mandelpfirsche mit edler Frucht. Pesco Mandorlo à frutto gentilo.	II.	September.	

Zweites Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
19.	Frühzeitige, gelbe, ablösige Pfirsche oder Muskateller-Burrone. Große rothe Mag-			

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
	balene. Pesco Spiccacciola giallo precoce, o Muscadello Burrone. Gran Maddalena rossa.	II.	M. Juli.	A. Aug.
20.	Frühe Bergpfirsche. Montagne précoce.	I.	A. M. Aug.	
21.	Gelbe Pfirsche mit violetter Haut und ablösigem Stein. Pesco Spiccagnolo giallo a buccia paonazza.	I.	M. Aug.	
22.	Weiße Augustpfirsche mit ablösigem Steine. Weiße Burrone. Pesco Spiccacciolo bianca. Agostengo, o Burrona bianca.	I.	M. August.	
23.	Italienische frühe Chevreuse. Chevreuse hàtive d'Italie.	II.	Anf. Sept.	
24.	König Georgs-Pfirsche. The Royal Georg-Peach.	I.	A. M. Sep.	
25.	Georg IV. George the fourth Peach.	I.	— — —	
26.	Portugiesische Pfirsche. Pêche de Portugal.	I.	M. Sept.	
27.	Pêche Sicille.	I.	— —	
28.	Rosanne-Pfirsche. Pêche Rossanne. Alberge rouge.	I.	M.E.Sept.	
29.	Präsidenten-Pfirsche. The President Peach.	I.	End. Sept.	
30.	Genueser-Pfirsche. Pêche de Gêne.	I.	A. M. Oct.	
31.	Pfirschenbaum mit dem Weidenblatt. Pêcher à feuilles de saule.	II.	November.	

Zweite Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine.

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
32.	Schöne Pavie.	I.	September.	
33.	Blutfarbiger Härtling. Pavie sanguinol.	II.	Ende Oct.	
34.	Frühzeitige Quittenpfirsche mit anhängendem Steine. Pesco Cotogna Duracino primaticcio. Duracina precoce. . .	I.	E. Juni — Juli.	
35.	Härtling von Pamers. Pavie de Pamers.	II.	Anf. Aug.	
36.	Größte Quittenpfirsche mit anhängendem Steine. Gelbe Pfirsche von Verona. Pesco Cotogna duracino massimo, o Giallone de Verona.	I.	Mitte Aug.	
37.	Gelbe Spätpfirsche mit anhängendem Steine und violetter Haut, oder damascirte (marmorirte) Burronen-Pfirschen. Pesco Spiccacciolo giallo serotino à buccia paonazza; o Pesco damaschino burrone.	II.	A. E. Sept.	
38.	Gelbe Spätpfirsche mit anhängendem Steine und violetter Haut, oder damascirte (marmorirte) Durone. Pesco Duracino giallo serotino à buccia paonazza, o Damaschino Durone.	II.	Sept.	
39.	Weiße Spätpfirsche mit anhängendem Steine. Weiße Pfirsche von Verona. Pesco duracino bianco tardivo; o Biancone di Verona. Pêche de Verone.	I.	Sept. Oct.	
40.	Catharinen-Härtling. Pavie St. Catherine. Belle Catherine. Catharine-Peach.	II.	A. Oct.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
41. Natalin = oder Weihnachtspfirsche. Winterpfirsche aus Neapel. Pesco Natalino; o Vernino di Napoli.	II.	M. Nov.	M. Dec.
42. Später Härtling. Pavie tardif.	II.	November.	
Zweite Classe. Glatte oder nackte Pfirschen. Nectarinen. Violettes.			
Erste Ordnung. Mit ablösigem Steine.			
Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.			
43. Desprez = Pfirsche. Pêche Desprez.	I.	A. M. Aug.	
44. Gelbe glatte Pfirsche. Brugnon jaune.	I.	September.	October.
Zweites Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.			
45. Alberge = Pfirsche. Pesco Alberge.	II.	August.	
46. Gelbe Nußpfirsche mit violetter Haut und ablösigem Steine. Pesco-Noce spiccagnolo gialla a buccia paonazza.	I.	—	
47. Gewöhnliche Elruge = Nectarine. Common Elruge-Nectarine. Claremont-Nectarine. Oatland's Temples Nectarine.	I.	End. Aug.	A. Sept.
48. Vaga = Loggia = Pfirsche mit ablösigem Steine. Quittennuß = Pfirsche mit ablösigem Steine. Pesco Vaga-Loggia spiccagnola; o Pesco Noce Cotogna spiccagnola.	I.	Ende Aug.	—
49. Apfelpfirsche. Pesco Mela.	II.	— —	—
50. Sehr späte violette Pfirsche oder Nußpfirsche. Pêche violette très tardive. Pêche de noix.	II.	November.	
Zweite Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine.			
Zweites Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.			
51. Vaga = Loggia = Pfirsche mit nicht ablösigem Steine. Quittennuß = Pfirsche mit nicht ablösigem Steine. Pesco Vaga-Loggia Duracina; o Pesco noce cotogna.	I.	M. August.	
52. Brugnon duracina des Grecs. Griechische Herzpfirsche.	II.		

C. Aprikosen. (Abricots.)

(S. 321 — 330.)

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
1.	Glänzende Aprikose. Alexandrinische gelbe frühzeitige Aprikose. Albicocco lucente ossia Alessandrino giallo precoce. .	I.	A. M. Juni.	
2.	Weiße Alexandrinische Aprikose mit süßem Kern. Albicocca Alessandrino bianco a Mandorla dolce.	I.	M. Juni.	
3.	Hemskirker = Aprikose. The Hemskirke Apricot.	I.	Ende Juli.	
4.	Königs = Aprikose. Abricot royal. Abricot royal de Würtemberg. The Royal Apricot.	I.	M. August.	
5.	Weinige Aprikose. Abricot vineuse. .	I.	Anf. Aug.	
6.	Aprikose von Auvergne.	I.	August.	
7.	Braunauer große Frühaprikose. . . .	I.	—	
8.	Echte Herzpfirschen Aprikose. Abricot Alberg franc. Albergier franc. Armeniaca mera.	II.	—	
9.	Türkische Aprikose. The Turkey Apricot. Large Turkey Abricot de Nancy. .	I.	E. Aug.	
10.	Pourret's Aprikose. Abricot-Pourret.			
11.	Pariser Aprikose. Abricot de Paris. .	II.	August.	
12.	Große Musch = Musch = Aprikose. Grand Abricot Musch-Musch.	I.	—	
13.	Montgameter = Aprikose. Abricot de Montgamet.	II.	—	
14.	Schwarze Aprikose mit dem Pfirschenblatt. Abricot noir à feuilles de Pêcher. .	II.	—	

Viertes Capitel.

D. Pflaumen. (S. 331 — 408).

(Prunus. Prunes. Plum.)

Erste Classe. Pflaumen mit glatten Sommertrieben.

Erste Ordnung. Mit länglich=eyförmigen Früchten.

Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1.	Nikitaner blaue Frühzwetsche. Gus Crix.	II.	M. Aug.	
2.	Echte Haferpflaume. Prunus domestica avenaria.	III.	—	
3.	Wahre Frühzwetsche. Prunus domestica praecox.	I.	E. Aug.	A. Sept.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
4. Dörell's neue große Zwetsche. P. domest. Doerelli nova.	II.	M. E. Sep.	
5. Große ungarische Zwetsche. Große ungarische Pflaume.	II.	— — —	
6. Siebenbürger Zwetsche. Prunus domest. Transylvanica.	II.	M. Sept.	
7. Große deutsche Zwetsche.	II.	— —	Oct.
8. Gemeine deutsche Zwetsche. Prunus exigua Bechst.	III.	E. Sept.	
9. Englische Zwetsche. Prunus domestica Anglicana.	I.	— —	Oct.
10. Zwetsche mit gefüllter Blüthe. . . .	II.	— —	
Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.			
11. Calvel's Pfirschenpflaume. Prune Pêche de Calvel.	III.	M. — Ende Juli.	
12. Spitzzwetsche. Prunus domestica acuminata.	II.	Ende Aug.	
13. Rothe prachtvolle Hulling. Huling superbe rouge. Pr. domest. Hulingi superba.	I.	— —	
14. Dörell's neue Purpurzwetsche. . . .	II.	— —	
15. Berlinerpflaume.	II.	— —	
16. Galissoniere. Prune de la Galissoniere.	III.	M. Aug.	
17. Mimm's Pflaume. Mimm's Plum. Imperial Diadem.	I.	M. Sept.	
18. Pflaume von St. Maurin. Prune de Saint Maurin. Prunus Mauriana. .	II.	— —	
19. Mailändische Kaiserpflaume. Imperiale de Milan. Prunus domestica imperialis Mediolana.	I.	— —	
20. Violette Jerusalemspflaume. Prune violette de Jerusalem. Prunus domest. Hyrosolimitana violacea.	II.	— —	
21. Virginische Pflaume. Prune de Virginie.	III.	E. Sept.	
Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.			
22. Gelbe Frühzwetsche. Prunus domestica orleanea	II.	Mitte Aug.	
23. Dörell's neue weiße Diaprée. Prun. domest. Diaprée alba Doerelli. . . .	I.	— —	
24. Dauphiné-Pflaume. Prune de Dauphiné. Prunus ambigua.	III.	— —	
25. Virginische Ludwigspflaume. Prune de St. Louis.	I.	— —	
26. Gelbe Marunke.	III.	Mitte Sept.	
27. Coe's Pflaume. Coe's gedüpfelte Goldpflaume. Coe's Plum. Coe's golden Drop Plum. Coe's Imperiale. Golden Drop. New golden Drop. Bury Seedling. Fair's golden Drop. Golden Gaye.	I.	Ende Sept.	
28. Weiße Birnpflaume. White Pear Plum.	II.	— —	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
Vierte Abtheilung. Grüne Früchte.			
29. Kleine grüne Zwetsche.	III.	Anf. Sept.	
Zweite Ordnung. Zwetschenartige Damaszenen.			
Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.			
30. Brugnoller Pflaume von Tours. Susina Brugnolla de Tours. Prunus domest. Brugnolla.	II.	Ende Aug.	
31. Kirke's Pflaume. Kirke's Plum. . .	I.	Anf. Sept.	
32. Später Perdrigon. Perdrigon tardive.	I.	Ende Sept.	— Nov.
Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.			
33. Rothe Nectarine. Nectarine Plum. Pr. domest. Nectarea rubra. Peache. Howell's Large. Jenkin's Imperial. .	I.	Anf. Aug.	
34. Amelia-Pflaume.	II.	M. Aug.	
35. Runde rothe Damaszene. Damas rouge ronde.	II.	M. E. Aug.	
36. Ballonartige rothe Damaszene. Damas ballon rouge. Prun. domest. phiolaeformis rubra.	II.	Ende Aug.	
37. Nikitaner frühe Königspflaume. Royale hâtive de Nikita. Prun. domest. Nikitana praecox.	I.	Anf. Sept.	
38. Große Roßpauke. Prunus compressa.	II.	M.E. Sept.	
39. Violette Mirabolane. Mirabolane violette.	II.	— — —	
40. Spätpflaume. Prune très tardif. . .	II.	Anf. Nov.	
Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.			
41. Ottomannische Kaiserpflaume. Imperiale Ottomanne. Prun. domest. Ottomanica.	II.	M. E. Aug.	
42. Lucombe's unvergleichliche Pflaume. Lucombe's Nonsuch Plum.	I.	Ende Aug.	
43. Braunauer aprikosenartige Pflaume. Abricotée de Braunau.	I.	Anf. Sept.	
44. Dowton's Kaiserin. Downton Impératrice	I.	Ende Sept.	Anf. Oct.
Vierte Abtheilung. Grüne Früchte.			
45. Durchsichtige. Prune transparente. Prun. domest. pellucida.	I.	Ende Aug.	
46. Admiral Rigny. Amiral Rigny. . . .	I.	— —	
47. Jaspisartige Pflaume. Prunus domest. jaspidea.	II.	Anf. Sept.	
Fünfte Abtheilung. Bunte Früchte.			
48. Bunter Perdrigon. Prunus domest. Perdrigon variegata.	I.	M. — Ende	Aug.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
Zweite Classe. Pflaumen mit wolligen oder feinhaarigen Sommertrieben.			
Erste Ordnung. Mit langen Früchten. Damaszenenartige Zwetschen.			
Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.			
49. Große Zuckerzwetsche. **Prun. domest. saccharata major.**	I.	Ende Aug.	
50. Melniker Zwetsche.	II.	— —	A. Sept.
51. Brünner Zwetsche. **Prun. domest. Brunnensis.**	II.	Septemb.	Oct.
52. Dunkelblaue Kaiserin. **Prun. domest. saturato-cyanea.**	II.	M. Oct.	
Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.			
53. Rothe Zwetsche. **Prunus oxycarpa.**	II.	M. Ende	Aug.
54. Violette Kaiserpflaume mit bunten Blättern. **Imperiale violette à feuilles panachées.**	III.	— —	
55. Burgunder Zwetsche. **Prune de Bourgogne.**	I.	Ende Aug.	
56. Isabella. **Prunus domestica Isabellae.**	I.	Anf. Sept.	
57. Purpur-Pflaume. **Purpur-Pruym.**	II.	— —	
58. Schöne von Riom. **Belle de Riom. Prunus Riomensis.**	I.	M. Sept.	
Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.			
59. Doppelter Spilling. **Prunus domestica lutea major.**	II.	M. Aug.	
60. Gelbe Dronet-Damaszenerpflaume. **Damas Dronet jaune.**	II.	Ende Aug.	
Zweite Ordnung. Mit runden Früchten. Damaszenen. Damas.			
Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.			
61. Braunauer neue Johannispflaume. **Prun. domest. St. Joannis nova.**	II.	M. E. Aug.	
62. Christ's Damaszene. **Damas de Christ.**	II.	Ende Aug.	
63. Normännischer Perdrigon. **Perdrigon de Normandie.**	I.	A. M. Sept.	
64. Norberts Pflaume. Schwarze Mirabelle.	III.	Ende Sept.	
Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.			
65. Provencaler Damaszene. **Damas de Provence. Prunus provincialis.**	III.	Anf. Juli.	
66. Hofinger's rothe Mirabelle.	II.	Ende Juli.	
67. Rothe Frühdamaszene. **Prunus domest. rubra praecox.**	II.	A. M. Juli.	
68. Rothes Taubenherz. **Coeur de Pigeon.**	II.	— — —	

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer
69.	Kleine Roßpauke. Prun. domest. xerampelina.	III.	A. M. Juli.	
70.	Mayer's Königspflaume. Prun. domest. regalis Mayeri.	I.	Ende Aug.	
71.	Braunauer violetter Perdrigon.	II.	A. M. Sept.	
72.	Große, rothe, späte Damaszene. Gros Damas rouge tardif.	II.	— —	
73.	Neue Herrnpflaume. Surpasse Monsieur de Noisette.	II.	M. Sept.	
	Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.			
74.	Washington-Pflaume. Washington Plum.	I.	A. Sept.	
75.	Peter's große, gelbe Pflaume. Peter's large yellow Plum.	I.	— —	
76.	Arck's doppelte Mirabelle.	I.	Mitte Sept.	

E. Mispeln. Mespilus.

(S. 409 — 416.)

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1.	Große Gartenmispel. Große holländische Mispel. Mespilus germanica folio laurino. Neflier à gros fruits.	I.	Oct. Nov.	Dec.
2.	Mispel ohne Stein. Mespilus apyrena. Neflier à fruits sans noyaux.	I.	October.	Dec.
3.	Correa's Mispel. Mespilus portentosa, fructu maximo deformi. Neflier de Corea.	I.	Oct. Nov.	
4.	Wilde oder gemeine Mispel. Mespilus germanica. Neflier des bois.	II.	— —	
5.	Mispel von Amelanchier. Mespilus Amelanchier.	II.		
6.	Virginischer Mispelbaum mit dem Arbutusblatte. Mespilus arbutifolia.	II.		
7.	Birn-Mispel. Mespilus pyriformis.	II.		
8.	Glatter Mispelbaum. Mespilus sylvestris.	II.		
9.	Stachliger Mispelbaum mit dem Mandelbaumblatt. Mespilus pyracantha.	II.		
10.	Mispelbaum mit herzförmigen Blättern. Mespilus cordata.	II.		
11.	Canadischer Mispelbaum. Mespilus canadensis.	II.		
12.	Zwergquitte. Mespilus cotoneaster.	II.		
13.	Unächter Quittenbaum. Chamaemespilus.	II.		
14.	Zwergkirsche vom Berge Ida. Mespilus orientalis. Chamaecerasus Idaca.	II.		
15.	Glatter Virginischer Mispelbaum. Mespilus virginiana.	II.		

F. Azerolen. Azeroliers. Crataegus.

(S. 417 — 420.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Azerolapfel. Crataegus azarolus. Mespilus Apii, folio laciniato.	II.	October.	
Virginischer Azerolbaum. Crataegus Crus galli.	II.	September.	
3. Scharlachrother Azerolbaum. Crataegus coccinea. Mespilus coccinea. . . .	I.	—	
4. Birnbaumblätteriger Azerolbaum. Azerolier à feuilles poirier. Crataegus pyrifolia. Mespilus pyrifolia.	II.	—	
5. Birnbaumblätteriger Azerolbaum mit gelber Frucht. Azerolier à feuilles poirier à fruit jaune. Mespilus pyrifolia lutea.	II.	M. Sept.	
6. Rainfarrenblätteriger Azerolbaum. Azerolier à feuilles tanaisie. Mespilus tanacetifolia. Crataegus tanacetifolia. .	II.	E. Sept.	

G. Kornelkirschen. Cornus mascula.

(S. 421 — 422.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Hochrothe Kornelkirsche. Cornus mascula.		October.	

Schalenobst.

I. Mandeln. Amandes. Amygdalo.

S. 423 — 435.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Große, süße Steinmandel. Amandier à gros fruits doux. Amygdalus marocarpa.	I.	Ende Sept.	
2. Kleine, süße Steinmandel. Amandier commune. Amygdalus communis. . . .	II.	M. Aug.	
3. Süße Krachmandel. Damenmandel. Jordansmandel. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames. Amygdalus mensarum.	I.	Ende Aug.	
4. Kleine süße Krachmandel. Sultansmandel. Amandier à fruits doux et noyau ten-			

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
	dre. Amande Sultane. Amygdalus tenuis.	I.	Ende Aug.	
5.	Pfirschenmandel. Amandier Pêcher. Amygdalus hybrida.	II.	Ende Oct.	
6.	Große bittere Steinmandel. Amandier à gros fruit amer. Amandier franc. Amygdalus genuina.	II.	Aug. Sept.	
7.	Pistazien-Mandel. Amandier Pistache. Amygdalus minor.	II.	Ende Aug.	
8.	Mandelbaum mit dem Weidenblatt. Amandier à feuilles de Saule. Amygdalus heterophylla.	II.	Ende Oct.	
9.	Italienischer Mandelbaum. Amandier d'Italie. Amygdalus decipiens.	II.	Aug. Sept.	
10.	Atlas-Mandelbaum. Amandier satinée. Amygdalus orientalis.	II.	Aug.	
11.	Georginischer Mandelbaum. Amandier de Géorgie. Amygdalus Georgica.	II.	Juli.	
12.	Indische Zwergmandel. Amandier nain des Indes. Amygdalus indica nana.	II.	August.	
13.	Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amandier nain à fleurs double. Amygdalus pumila flori pleno.	II.		
14.	Sibirischer Zwergmandelbaum. Amygdalus nana Sibirica.	II.		
15.	Mandelbaum mit dem goldgefleckten Blatt und gestreiftem Holz. Amandier panachée.	I.		
16.	Mandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amandier à fleurs doubles.	II.		
17.	Mandelbaum mit großer Blüthe. Amandier à grandes fleurs. Amygdalus grandiflora.	I.	August.	
18.	Mandel von Tours. Amandier de Tours.	I.	—	

II. Kastanien. Chataignes.

(S. 336 — 442.)

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1.	Marone. Italienische Kastanie. Maron.	I.	October.	
2.	Gewöhnliche süße Kastanie. Chataigne ordinaire. Castanea vulgaris.	I.	Ende Oct.	
3.	Zwiebelkastanie.			
4.	Frühkastanie.			
5.	Familien-Kastanie.			
6.	Zwerg-Kastanienbaum. Fagus Castanea pumila.	II.	—	
7.	Maron von Lyon, Aubray, Agen, Luc.			
8.	Egalade.			
9.	Pourlatonne.			
10.	Grüne Limousiner Kastanie.			
11.	Royale Helene.			
12.	Weiße Königs-Kastanie.			
13.	Gamande.			
14.	Großstachelige Kastanie,			

III. Baum- oder Wallnüsse.

Juglans regia. Noix. (S. 442 — 451.)

A. Europäische Nußbaumfrüchte.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Riesenwallnuß. Juglans regia maxima. Noix à gros fruit.	I.	Ende Sept.	
2. Gemeine Pferdenuß. Noix de Jouge. .	I.	— —	
. Pferdenuß mit dünner Schale.	I.	— —	
4. Gemeine, längliche Baumnuß.	I.	— —	
5. Dünnschalige Baumnuß. Meisenuß. Butternuß. Juglans regia fragilis. Noix coque tendre; ou Noix mésange. . ,	I.	— —	
6. Gemeine runde Baumnuß. Juglans regia rotunda. Noix commun.	I.	— —	
Große Steinnuß.	I.	— —	
8. Kleine Steinnuß. Kriebelnuß. Juglans regia angulosa. Noix à fruit anguleux.			
9. Blutwallnuß.			
10. Lange Pferdenuß. Juglans regia major oblonga. Noix à gros fruit long.			
11. Traubennuß. Juglans regia racemosa. Noix à grappes.			
12. Verschiedenblättrige Wallnußbaum. Juglans regia heterophylla. Noix hétérophylle. Noix de Montbron.			

B. Amerikanische Nußbaumfrüchte.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
13. Schwarze, Virginische, runde Wallnuß. Schwarzer Wallnußbaum mit runder Nuß. Runde Butternuß. Juglans nigra rotunda. Nux jnglans Virginiana nigra.	II.	— —	
14. Schwarze Virginische Wallnuß mit länglicher Frucht. Lange Butternuß. Juglans nigra oblonga.	II.	— —	
15. Weiße Virginische Wallnuß. Hikery-Nuß. Nux juglans alba Virginiana. Hikery Nut. Oyly-Nut.	II.	— —	

IV. Haselnüsse.

Avelines. Nux pontica. Corylus Avellana. (S. 451 — 468.)

Erste Classe. Zellernüsse. Runde Spanische Nüsse.

Erste Ordnung. Plattrunde Zellernüsse. Plattnüsse.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Römische Nuß. Barzelloner Nuß. Große spanische, eckige Nuß. Große runde, bunte Zellernuß. Nux pontica.	I.	Ende Aug.	
2. Hallische Riesennuß.	I.	Ende Sept.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
3. Längliche Riesennuß.	I.	Anf. Oct.	
4. Dreieckige Zellernuß.	I.	— —	
5. Runde späte Zellernuß.	I.	— —	
Zweite Ordnung. Längliche Zellernüsse. Langnüsse.			
6. Gemeine Zellernuß.	I.	Ende Sept.	
7. Gunsleber Zellernuß.	I.	— —	
8. Frühe lange Zellernuß.	I.	Anf. Sept.	
9. Italienische lange, volle Zellernuß. . . .	I.	Mitte Sept.	
Zweite Classe. Lambertsnüsse.			
10. Gemeine, weiße Lampertsnuß. . . .	I.	Anf. Sept.	
11. Gemeine, rothe Lampertsnuß. Blutnuß.	I.	M. Aug.	
12. Cosford-Nuß. Cosford Nut. . . .	I.	September.	
13. Gekräuselte Filbert-Nuß. The frizzled Filbert-Nut.	I.	—	
Dritte Classe. Eigentliche Haselnüsse.			
14. Gemeine, wilde Haselnuß. Corylus sylvestris.	II.	Anf. Sept.	
15 a. Baumhaselnuß. Corylus arborescens.	II.	— —	
15 b. Noisetier de futaie. Corylus ardua.	I.		
16. Byzantinische oder türkische Nuß. Corylus colurna.	II.	September.	
17. Große runde Haselnuß aus der Krimm. Trebison fundug.			
18. Korosan fundug.			
19. Amerikanische Haselnuß. Corylus americana.			
20. Gehörnte Haselnuß. Corylus rostrata.			
21. Levantische Haselnuß. Corylus colurna arborea.			
22 a. Zahmer Haselnußstrauch mit rother Frucht des Duhamel. Corylus sativa, fructu oblongo, rubente. Noisettier franc, à fruit rouge.			
22 b. Zahmer Haselnußstrauch mit weißer Frucht. Corylus sativa, fructu albo. Noisettier franc, à fruit blanc.			
23. Blauschalige Lambertsnuß. Blue-schelled Filbert Nut.			
24. Band-Nuß. Band-Nut.			
25. Burn's Nuß. Burn's Nut.			
26. Große Kopfnuß. Great Cob Nut.			
27. Downton's lange Haselnuß. Long Downton Nut.			
28. Jeeves's Sämling. Jeeves's Seedling Nut.			

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
29. Northampton's Haselnuß. Northampton's Nut.			
30. Northamptonshire fruchtbare Haselnuß. Northamptonshire prolific Nut. . .			
31. Barr's spanische Haselnuß. Barr's spanish Nut.			

Beerenobst.

Erste Abtheilung. Beerenobst tragende Bäume.

a. Maulbeeren. Morus. Mûres.

(S. 469 — 475.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Schwarze Maulbeere. Morus nigra. Mûre noir.	I.	Mitte Aug.	8 Woch.
2. Rothe Maulbeere. Morus rubra. Mûre rouge. Mûre de Virgine.	II.	— —	
3. Weiße Maulbeere. Morus alba. Mûre blanc.	II.	— —	
4. Papier-Maulbeerbaum. Morus papiefera.			
5. Färber-Maulbeerbaum. Morus tinctoria.			
6. Indianischer Maulbeerbaum. Morus indica.			
7. Tartarischer Maulbeerbaum. Morus tartarica.			

b. Feigen. (S. 475 — 489.)

Erste Classe. Feigen mit rothem Fleische.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Große braune Feige.			
2. Damaszener Feige.			
3. Istrische runde Feige.			
4. Schmale, lange, rothbraune Feige.			
5. Cyprische Feige.			
6. Große, Corinthische Feige.			
7. Dicke, braune, an der Spitze grüne Feige.			
8. Istrische, breite Feige aus Modena.			

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
9.	Gemeine, runde Feige.			
10.	Schwarze Feige. Fico nero.			
11.	Damen-Mund-Feige. Fico della bocca di Dama.			
12.	Blaue, frühe Feige.			
13.	Gemeine, lange Feige.			
14.	Rosen-Feige.			
15.	Königs-Feige. Weiße frühe Feige.			
16.	Neapolitanische braune Feige.			
17.	Braunschweiger oder hannöver'sche Feige. Brunswick Fig. Hannover Fig. Madonna.	I.	Anf. Aug.	
18.	Große braune Feige von Ischia.	I.	Ende Juli.	
19.	Kleine braune Feige von Ischia.	II.	Ende Sept.	
20.	Schwarze Feige von Ischia.	I.	August.	
21.	Schwarze Genuesische Feige. La noire de Languedoc.	I.	—	
22.	Purpurrothe Genuesische Feige.	I.	—	
23.	Malthefer Feige.	I.	—	
24.	Lange, Neapolitanische Feige. Burgasotte.	II.	September.	
25.	Portugiesische Feige. Gemeine braune Feige.	I.	August.	
26.	Große lange Feige von Lissabon.	I.	—	
27.	Rosenfeige von Aleppo. Rosenfeige von Damascus.	I.	—	
28.	Große blaue Feige.	I.	—	
29.	Kleine blaue Feige.	II.	—	
30.	Minion-Feige.	I.	Juli.	Sept.
31.	Sehr lange braune Feige von Smirna.	II.	September.	
32.	Grüne Feige von Ischia. Grüne Feige von Damascus.	II.	Ende Aug.	
33.	Gelbe Feige von Ischia. Runde, weiße Alexandrinische Feige.	II.	Septemb.	

Zweite Classe. Feigen mit grünlichem Fleisch.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
34.	Genueser Feige.			
35.	Istrische, lange Feige.			
36.	Grüne, Smirnaer Feige.			
37.	Kleine, lange Smirnaer Feige.			
38.	Frühe Smirnaer Feige.			
39.	Tropf-Feige. Winter-Eierfeige. Fico dello cocco d'Inverno.			
40.	Runde, schwarzgrüne Feige mit langem Stiel.			

Dritte Classe. Feigen mit hellem, gelblichem Fleisch.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
41.	Große, weiße Feige.			
42.	Kleine, weiße Feige.			
43.	Weiße Türkische Feige. Weiße Genuesische Feige.	I.	Juli.	Sept.

Zweite Abtheilung. Beerenobst tragende Stauden, Sträucher und Pflanzen.

a. Mit flüssigem Safte.

A. Weintrauben. Uva. Raisins. Grapes.

(S. 489 — 592.)

Erste Classe. Trauben mit runden Beeren.

Erste Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen. (Zottige Trauben.)

a. Blaue Trauben.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1.	Blauer Trollinger. Blauer Frankenthaler. Dickschwarz. Trussiaux. Italienisch Schwarz. Schwarzwelscher.	I.	M. Oct.	
2.	Blauer Malvasier.	I.	— —	
3.	Blauer Muskat = Trollinger. Malvasier-Muskateller.	II.	Ende Oct.	
4.	Blaue Blatttraube. Persolette de la Drome.	I.	M. Oct.	
5.	Blaue Bernhardstraube. Blauer Wildbacher. Bernardi.	II.	Ende Oct.	
6.	Blauer Gamet. Gamet noir. Plant malin..	I.	Mitte Oct.	
7.	Sankt Peterstraube. Schwarzer Spanischer.	II.	Ende Nov.	
8.	Spätblau.	II.	Ende Oct.	
	b. Rothe Trauben.			
9.	Rother Trollinger. Rother Malvasier. Rothwelscher. Calebstraube. Raisin monstrueux.	II.	Anf. Nov.	
10.	Bunte Traube.	II.	Mitte Oct	
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.			
11.	Weißer Trollinger. Weißer Malvasier. Blanc à gros grains.	II.	November.	
12.	Weißer Spanier. Muscat d'Espagne.	III.	—	
13.	Weißer Zottler. Bart der Alten. Risii baba.	III.	—	
14.	Le grand hâtif.	I.	Oct.	
15.	Gelber Griechischer.	II.	Ende Oct.	

Zweite Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
16.	Schwarzer Muskatgutedel. Blauer Gutedel. Schwarzer Gutedel. Chasselas noir.	I.	M. Oct.	
17.	Blaue Hartwegstraube. Tauberschwarz. Grobschwarz.	II.	Ende Oct.	
18.	Blauer Jacobin. Jacobin.	II.	— —	

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer
19. Rothstieliger Dolcedo. Dolcedo du Pô.	I.	Ende Sept.	
20. Blauer Alicant. Alicante.	I.	Ende Oct.	
21. Blaue Corinthe.	II.	— —	
22. Schwarzer aus Languedoc.	I.	— —	sehr lange
b. Rothe Trauben.			
23. Rother Gutedel. Rother Junker. Rothmost. Rother Moster. Rother spanischer Gutedel. Rother Silberling. Rother Krachmost. Chasselas rouge.	I.	Anf. Oct.	sehr lange
24. Rehfahler aus Smirna.	II.	November.	März.
25. Italienischer rother Malvasier.	I.	Ende Sept.	
26. Königsgutedel. Königsedel. Chasselas royale. Chasselas du Roi.	II.	Anf. Oct.	
c. Grüne, weißlichgrüne oder gelbe Trauben.			
27. Weißer Alicant. Weißer Portugieser. Großer Grüner.	I.	Mitte Oct.	
28. Weißer Candolle. Raisin de Crapeau.	II.	— —	
29. Weißer Gutedel. Weißer Junker. Schönedel. Chasselas blanc ou verd.	I.	— —	Oct.
30. Geschlitztblätteriger Gutedel. Petersilientraube. Spanischer Gutedel. Ciculat. Raisin de Canada. Vitis laciniata.	I.	End. Sept.	
31. Krachgutedel. Krachmost. Chasselas croquant.	I.	M. Oct.	
32. Pariser Gutedel. Chasselas de Fontainebleau.	I.	— —	
33. Muskat-Gutedel. Muskateller Gutedel. Chasselas musqué. Bisam Chasselas.	I.	Anf. Oct.	
34. Muscabin Diamant. Diamanttraube. Früher Gutedel. Perltraube. Muscadine Diamant. Fondent blanc.	I.	Ende Aug.	Sept.
35. Weiße Corinthe. Weiße Corinthentraube. Corinthe blanche. Raisin blanc de Corinthe. Aspirant sans pépin. Uva passa bianca.	II.	Mitte Oct.	
36. Weißer Fürterer. Fütterling. Nicarina.	II.	— —	
37. Gelber Langstieler.	III.	— —	
38. Weißer Malvasier aus der Champagne.	I.	September.	
39. Grauer Melier. Melier gris.	I.	November.	
40. Grauer Tokayer. Raisin gris d'Hongrie ou Tokai.	I.	Ende Aug.	
41. Weiße Babotraube. Bianco maggiori.	II.	Ende Oct.	
42. Weiße Vanilletraube. Malvoisier.	I.	Mitte Oct.	
Dritte Ordnung. Engbeerige Trauben mit großen Rebenästen.			
a. Blaue Trauben.			
43. Blauer Gänsfüßler. Blauer von Borromeo. Bockshorn. Großer blauer Ungar. Raisin rouge de Cantal.	I.	Ende Oct.	
44. Blauer Bourdolas. Bourdolas noir.	II.	Novemb.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
b. Rothe Trauben.			
45. Rother Bourdolas. **Bourdolas rouge.**	I.	Nov.	
46. Rother Cyprischer.	I.	Anf. Sept.	
c. Grüne Trauben.			
47. **Le grand Provencal verd. Pendoulau.**	I.	Ende Sept.	
48. Grüner Malvasier.	II.	Ende Oct.	
49. Weißer Bourdolas. **Bourdolas blanc.**	II.	November.	
50. Alexandrinischer Muskateller mit runden Beeren.	I.	October.	
Vierte Ordnung. Engbeerige Trauben mit kleinen oder gar keinen Nebenästen.	.		
a. Blaue Trauben.			
51. Früher schwarzer Morillon. **Morillon noir hâtif.**	II.	Sept.	
52. Schwarzer Muskateller. Schwarze Muskatentraube. Schwarzer Weihrauch. Rother Frontiner. **Muscat noir ordinair.**	I.	M. Sept.	
53. Blauer Räuschling. Schwarzer Räuschling. Schwarzer Kläpfer.	I.	October.	
54. Blaue Müllerrebe. Müllertraube. **Meunier. Façonne. Munier. Morillon tacconi. Fermenteau. Bourguignon. Millers Burgundy Grape.**	II.	October.	
55. Blauer Sylvaner. Schwarzer Sylvaner. Blauer Zierfahnler. Schwarzer Veltiner. Schwarzer Oesterreicher.	II.	Ende Sept.	
56. Blauer Pineau. **Français noir. Liverdon. Plant St. Martin.**	II.	M. Sept.	
57. Blaue Schaaftraube. Große Schwarze.	II.	M. Oct.	
58. Schwarzer Tokayer. Frühe ungarische blaue Traube. **Raisin noir d'Hongrie ou Tokai.**	II.	Mitte Aug.	
59 a. Scheckige Traube. Venetianische Traube. Ungarisch Blau.	II.	Ende Oct.	
59 b. Zweifarbiger Morillon. **Morillon panaché.**	II.	— —	
60. Blauer Neri. **Neri.**	II.	November.	
61. Schwarzer Elben. Schwarzelbling. Schwarzelben.	II.	Sept.	
b. Rothe Trauben.			
62. Rothe Babotraube. Rother Hartheinisch. **Morillon rouge d'Italie.**	I.	Anf. Oct.	
63. Rother Heunisch. Rother Heinsch. . . .	III.	Sept.	
64. Rother Muskateller. **Muscat rouge Moscatel menudo morado. Ceverna Dinka.**	I.	Ende Sept.	
65. Grauer Muskateller. **Muscat gris.** . . .	I.	Anf. Oct.	
66. Violetter Muskateller. Blauer oder violettschwarzer Weihrauch aus der Provence. **Muscat violet. Muscat violet noir.**	I.	M. E. Sep.	

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
67.	Rother Sylvaner. Rother Oesterreicher.	I.	Anf. Sept.	
68.	Rother Rießling.	II.	Ende Oct.	
c.	Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.			
69.	Weißer Rießling. Uva pusilla. Rothstieliger Rießling oder Rößling. Klingelberger. Niederländer. Kleiner Rießling. Gewürzrießling. Großer und kleiner Rießling. Rheingauer. Hochheimer. Oberländer neu Gewächs. Rüssel. Rößlinger.	I.	Ende Oct.	
70 a.	Weißer Elben. Gouais petit de Jura. Raisin parlé. Albig. Alben. Kleinberger. Klember. Klämmer. Kleinbeer. Elbing. Weißer Elbing. Weißelbing. Elber. Weißelber. Elbinger. Grobes. Süßgrobes. Weißalben. Elmene. Rheinelben. Burger. Geschlachter Burger. Burgauer. Elbele. Ellner. Weißer und weißer Sylvaner. Fauler Elsasser. Züritraube. Räßlinger. Kristeller. Allemand Facun. Weißstock. Mehlweiß. Silberweiß. Bielowaczka. Feje'r Szöllö. Weiße. Mehlweiße.	II.	End. Sept.	
b.	Grober Elben.			
c.	Gelber Elben.			
d.	Harter Elben.			
e.	Rother Elben.			
f.	Rother Grobelben, rother Grobelbeling; rother Grobalben.			
71.	Weißer Muskateller. Muscat blanc. Weißer und grüner Muskateller. Weiße Muskatentraube. Muskateller. Katzendreckler. Schmeckende. Muscatali. Weißer Weihrauch. Weyrer. Bela Dinka. Bily-Muscatel. Muscatella bianca. Moscatel menudo bianco. Moscatel morisco Zoruna.	I.	Ende Oct.	
72.	Gelber Portugiesischer Muskateller. . .	I.	M. Sept.	
73.	Grüner Sylvaner. Zierfahnler. Zierifandler. Zierifandel. Oesterreicher. Sylvaner. Weißer Sylvaner. Franken. Frankenrießling. Salviner. Salvaner. Bötzinger. Rießling. Grüner Rießling. Grüner. Salvenier. Schäbler. Selenzhizh. Weißer Augustiner. Fliegentraube. Scharvaner.	II.	Ende Aug. Anf. Sept.	
74.	Weißer Muskatsylvaner. Muscat Olivette. Clairette de Limon.	I.	M. Sept.	
75.	Weißer Wälschrießling. Meslier de Champagne.	II.	Anf. Nov.	
76.	Weißer Burgunder. Später weißer Burgunder. Morillon blanc. Bourguignon blanc. Großer Klingenberger. Breisgauer. Süßling. Weißklävler. Weißklävner. Pineau de Pô.	II.	October.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
77. Früher weißer Burgunder. Früher Morillon. **Hâtif de Fonteneau.** . . .	II.	A. Oct.	
78. Kurzstieliger Champagner. Kleiner Heinsch. Trappler. Gelber Schimber.	II.	M. Oct.	
79. Langstieliger Champagner. Champagner. Kleiner Gesche.	II.		
80. Gelber Ortlieber. Oettinger. Ortlieber. Räuschling. Weißer Rulander. Knakkerle. Knackerling. Oberländer Rießling. Kipperle. Kleiner Rießling. Süßtraube. Tokauer. Colmar. Faktor. Elsasser. Kleiner Räuschling. Türkheimer. . .	II.	Ende Sept.	
81. Grüner Ortlieber. **Rochelle blanc.** .	II.	— —	
Zweite Classe. Trauben mit ovalen Beeren.			
Erste Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen.			
a. Blaue Trauben.			
82. Blauer Marokkaner. Blaue Cibebe. Blaue Gaisdütte. Traubenpflaume. **Raisin de Maroc. Raisin d'Afrique. Maroquin Barbarou. Gros Maroc. Espagnin. Raisin St. Antoin. Gros Damas. Uva pane.**	II.	November.	
83. Blauer Damascener. Großer Damascener. **Gros Damas. Gros Maroc. Merbregie. Uva Damascena.**	I.	Ende Oct.	
84. Blaue Bronner Traube.	I.	— —	
b. Rothe Trauben.			
85. Rothe Sevilla'sche Cibebe.	I.	November.	
86. Rothe Spanische Rosine.	I.	—	
c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.			
87. Weißer Marokkaner. Mallagatraube. Weißer Portugieser. Weiße türkische Cibebe. Weiße Gaisdutte. Weißer Assyrischer. Portugiesische Fleischtraube.	II.	—	
88. Früher, weißer Damascener. Großer, gelber oder weißer Muskat. Weißer Griechischer. Malvasier.	II.	M. Oct.	
89. Später, weißer Damascener. Weiße Cibebe. Mutter mit den Kindern. **Raisin de Montpellier. Cibebo bianco.** . .	II.	Ende Oct.	
90. Weißer Muskatdamascener. Alexandrinischer Muskateller. Weißer Cibeben-Muskateller. Cibeben-Muskateller von Alexandrien. Weißer Alexander. Großbeeriger Muskateller. **Muscat d'Alexandrie. Muscat long. Muscat pâle musqué. Muscat à gros grains. Alexandrian Frontignac. Muscat of Jerusalem.** . .	II.	M. Nov.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
91. Weiße Bronner Traube.	I.	Mitte Oct.	
92. Le grand Provençal hâtif.	I.	Anf. Sept.	
93. Sevillische Rosine. Sevillische Eibebe. Kümmerlingstraube.	II.	November.	
94. Großer gelber Boromeo.	I.	Ende Oct.	
95. Saint Lorenz-Traube.	I.	— —	
96. Gelbe spanische Rosine.	I.	November.	
97. Italienisch Weiß.	I.	Ende Sept.	
Zweite Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Nebenästen.			
a. Blaue Trauben.			
98. Blaue Eicheltraube. Blauer Spitzwälscher.	II.	November.	März.
99. Lacrymae Christi.	II.	—	—
100. Ungarisch Blau.	II.	Ende Sept.	
101. Blauer Scheuchner.	II.	Ende Oct.	
b. Rothe Trauben.			
102. Trübrother früher Ungarischer.	I.	Anf. Oct.	
103. Rother Champagner.	I.	Ende Oct.	
104. Pfirschentraube.	I.	Mitte Oct.	
c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.			
105. Weiße Eicheltraube. Eicheltraube. Hirschbollen. Bissutelli. Pinquant Paul. Pisutelli. Vogelschnabel. Bec d'oisseau. Cornichon blanc. Weißer Spitzwälscher.	III.	Mitte Nov.	
106. Weißer Verjus. Verjus.	III.	November.	
107. Früher van der Lahn.	I.	Mitte Sept.	
108. Späte Lahntraube.	II.	November.	
109. Früher, weißer Malvasier. Malvasia.	I.	Sept.	
110. Später, weißer Malvasier. Bureaut.	I.	October.	
111. Früher Leipziger. Gelbe Seidentraube. Seidentraube. Weiße Eibebe. Kilianer. Frühweißer. Früher Orleans. Raisin de Lindau. Melier blanc hâtif.	I.	Ende Aug.	
112. Grüne Seidentraube. Weißer Languedoc. Yeux épars.	I.	Sept.	
113. Grüner Olwer. Olwer. Oberländer. Hammelschwanz. Weißer Kleinedel. Fuchsschwanztraube.	II.	Ende Oct.	
114. Gelber Smirnaer.	I.	Anf. Oct.	
115. Frühe gelbe Eibebe aus Sevilla.	I.	October.	
116. Weißer Champagner.	I.	Ende Oct.	
Dritte Ordnung. Engbeerige Trauben mit großen Nebenästen.			
a. Blaue Trauben.			
117. Blauer Alicant.	II.	Nov.	
118. Cambridsche botanische Gartentraube. Cambridge Botanic Garden Grape.	II.	Ende Sept.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
b. Rothe Trauben.			
119. Rother Välteliner. Välteliner. Traminer. Fleischtraube. Veltleiner. Rother Raifler. Ziegelroth. Rothe Fleischtraube.	II.	Nov.	
120. Rother Muskateller aus Alexandrien.	I.	Ende Oct.	
c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.			
121. Weiße Riesentraube. Großer Rüdesheimer.	II.	November.	
122. Weißer Välteliner. Weißer Raifler. .	II.	Ende Nov.	
123. Weißer Alexandrinischer Muskateller. .	I.	November.	
124. Gelbe Portugiesische Rosine.	I.	E. Nov.	
125. Gelbe spanische Rosine.	I.	— —	
Vierte Ordnung. Engbeerige Trauben mit kleinen oder gar keinen Nebenästen.			
a. Blaue Trauben.			
126. Blauer Bluffard. Schwarzer Hamburger. Schwarze Barner Traube. Bloussard noir. Fendant rouge.	I.	Anf. Sept.	
127. Blauer Clävner. Blauer oder rother Burgunder. Klebroth. Schwarzer Rießling. Chiavenna. Morillon noir. Pineau. Auvernat. Möhrchen. Spätes Möhrchen. Schwarzer Burgunder. Schwarzer. Blauer Rischling. Süßedel. Schwarzer Süßling. Ordinärer Rother. Malterdinger. Römischer. Français noir. Pique boule noir. Plante de St. Martin. Sau moireau Fernent. Nere. Bourguignon noir.	I.	M. August.	
128. Blauer Arbst. Rother Rolander. Pineau und Auvernant.	I.	— —	
129. Früher Clävner. Frühe Jacobstraube. Früher schwarzer Burgunder. Juliustraube. Raisin précoce. Morillon hâtif. The Juli Grape.	II.	Ende Juli.	
130. Möhrchen. Morillon noir. Grobes Süßschwarz. Glasschwarz. Schwarzer Champagner.	II.	M. Aug.	
b. Rothe Trauben.			
131. Rother Clävner. Kleiner Traminer. Ruländer. Gris commun. Rollander. Rohlander. Champagner. Grauer. Grauklävner. Bayonner. Grauer Rießling. Tokayer. Vilibouer. Kapuzinerbutten. Drusen. Rother Drusen. Druser. Edelklävner. Grauklaber. Rauländer. Speyerer.	I.	M. E. Oct.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
132. Rother Traminer. Rother Rießling. Gris rouge. Formenteau. Auvernas rouge. Kleiner Traminer. Gewürztraminer. Traminer. Christkindlingstraube. Clauser. Rothclauser. Rothklävler. Rothedel. Rother Rießling. Brauner. Rothweiner. Rothfranken. Rothfränkisch. Klädinger. Formint.	I.	Anf. Sept.	Frühj.
c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.			
133. Weißer Blussard. Bloussard blanc. .	I.	M. Sept.	
134. Weißer Hängling. Pendula. . . .	II.	M. Oct.	
135. Weißer Kleinedel. Weißklävner. Grünedel. Auvernas blanc.	II.	Anf. Oct.	
136. Weißer Traminer. Weißer Ungarischer. Formentin blanc. Forment. . . .	I.	M.E.Sept.	
137. Gelber Orleans. Raisin d'Orleans. Orleanger. Orlänisch. Harthengst. Hartheinsch. Hartheinisch. Weißer Wälscher. Orleanstraube. Rüdesheimer Bergtraube.	I.	Ende Oct.	
138. Grüner Orleans. Grüner Hartheinsch.	I.	— —	

B. Johannisbeeren. Ribes. Groseiller Currants. (S. 592 — 600.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Große, rothe Johannisbeere. Holländische rothe Johannisbeere. Grosseiller à gros fruit rouge.	I.	Anf. Juli.	
2. Englische, große, blaßrothe Johannisbeere.	I.	Juli.	
3. Große, fleischfarbige Johannisbeere. Champagner Johannisbeere. Grosseiller à gros fruit, couleur de chair. Grosseiller de Champagne.	I.	—	
4. Englische, große, weiße Johannisbeere. Grosseiller à gros fruit blanc d'Angleterre.	I.	—	
5. Große, weiße, holländische Johannisbeere. Grosseiller à gros fruit blanc d'Hollande.	I.	—	
6. Perlfarbige Johannisbeere. Grosseiller à fruit perlé.	I.	—	
7. Schwarze Johannisbeere. Gichtbeere. Bocksbeere. Grosseiller à fruit noir. . .	II.	M. Juli.	
8. Schwarze Neapolitanische Johannisbeere. Black Naples Currant.	I.	— —	

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
9. Schwarze Johannisbeere mit dem gescheckten Blatt.	II.	M. Juli.	
10. Schwarze Virginische Johannisbeere. Amerikanische schwarze Johannisbeere. Groseiller de Virginie. Ribes Americanum nigrum. Ribes Campanulatum.	II.	— —	
11. Rothe Johannisbeere mit dem gelb eingefaßten Blatte.	II.	— —	
12. Ribes floridum.	II.	— —	
13. Süße Johannisbeere. Wilde Corinthe. Strauchbeere. Ribes alpinum dulce.	III.	— —	
14. Goldfarbig blühende Johannisbeere. Ribes aureum.	III.	August.	
15. Roth blühende Johannisbeere. Ribes sanguineum.			

C. Stachelbeeren. Ribés grossularia. Grosseiller épineux. Goose Berries. (S. 601—621.)

a. Englische Stachelbeeren.

Erste Classe. Rothe oder braunfarbige Stachelbeeren.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Adam's Cheshire Scheriff. Adam's Landvogt von Cheshire.	I.	Juli.	
2. Blackhardi. Grünschwarze Stachelbeere.			
3. Black Tom. Schwarzer Thomas.	I.	—	
4. Boardman's royal Oack. Boardman's königliche Eiche.	I.	—	
5. Bradshaw's red top. Boardshaw's Rothkopf.	I.	—	
6. Champagne red. Rothe Champagner-Stachelbeere.	I.	—	
7. Cheetham's bright Venus. Cheetham's glänzende Venus.	I.	—	
8. Clyton's Britannia. Clyton's britannische Stachelbeere.	I.	August.	
9. Coe's Hannibal. Coe's Hannibal.	I.	—	
10. Melling's Crown Bob. Melling's hängende Krone.	I.	—	
11. Dickinson's Saphir.	I.	—	
12. Down's Cheshire round. Down's runde Chesterbeere.	I.	—	
13. Elliot's red hot ball. Elliot's rothe Feuerkugel.	I.	—	
14. Fox's royal. Fox's königliche Stachelbeere.	I.	—	
15. Berry's Farmer's glory. Berry's stolzer Pachter.	I.	—	

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
16.	Schmall red Globe. Kleine, rothe Kugel-Stachelbeere.	I.	August.	
17.	Hector.	I.	—	
18.	High-Scheriff. Oberamtmann.	I.	—	
19.	Hippard's Attractor. Hippard's Anziehende.	I.	—	
20.	Hulton's great Caesar. Hulbon's großer Cäsar.	I.	—	
21.	Jared's Achilles.	I.	—	
22.	Johnson's twige'm. Johnson's Schößlingsbeere.	I.	—	
23.	Keen's Seedling. Keen's Seedling Warington. Keen's Sämling.	I.	—	
24.	Knight's scarlet Seedling. Knight's scharlachrother Sämling.	I.	—	
25.	Bratherton's Lord of the Manor. Bratherton's Lord auf dem Rittergute.	I.	—	
26.	Howley's Lord Wellington.	I.	—	
27.	Masson's Hercules.	I.	—	
28.	Miss Bold.	I.	Juli.	
29.	Red Orleans. Rothe Orleaner Stachelbeere.	I.	August.	
30.	Pino Apple. Fichtenapfel.	I.	—	
31.	Proctor's scarlet Non-such. Proctor's unvergleichliche Scharlach-Stachelbeere.	I.	—	
32.	Pythagoras.	I.	E. Aug.	
33.	Mather's red. Mather's rothe Stachelbeere.	I.	August.	
34.	Mussey's black Prince. Mussey's schwarzer Prinz.	I.	—	
35.	Raspberry Gooseberries. Himbeerfarbige Stachelbeere.	I.	Juli.	
36.	Red Benumond's. Beaumont's rothe Stachelbeere.	I.	August.	
37.	Red Mogul. Rother Mogul.	I.	—	
38.	Large red Oval. Große, rothe, länglichrunde Stachelbeere.	I.	—	
39.	Red Rose. Rothe Rose.	I.	—	
40.	Red Turkey. Smooth red. Türkische rothe Stachelbeere. Glatte rothe Stachelbeere.	I.	—	
41.	Richardson's Seedling. Richardson's Sämling.	I.	—	
42.	Richmond's raspe. Richmond's rauhschwarze Stachelbeere.	I.	—	
43.	Ryder's black Prince. Ryder's schwarzer Prinz.	I.	—	
44.	Ryder's fréo bearer. Ryder's frei tragende Stachelbeere.	I.	Juli.	
45.	Ryder's scented Lemon. Ryder's citronenartig riechende Stachelbeere.	I.	August.	
46.	Red Rough. Rauhe, rothe Stachelbeere.	II.	—	
47.	Red smal-dark rough. Kleine, dunkelrothe, rauhe Stachelbeere.	I.	Juli.	
48.	Royal Oak. Königliche Eiche.	I.	August.	

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
49. **Shaw's billy Dean.** Shaw's dicker Dechant.	I.	August.	
50. **Schelmardine's Cheshire stag.** Schelmardine's Chesterhirsch.	I.	M. Juli.	
51. **Schellmardine's red Rose.** Schelmardine's rothe Rose.	I.	Aug.	
52. **Small red.** Kleine rothe Stachelbeere.	I.	—	
53. **Taylor's red Rose.** Taylor's rothe Rose.	I.	M. August.	
54. **Thorp's Master Wolfe.** Thorp's Meister Wolf.	I.	— —	
55. **Tom of Lincoln.** Thomas von Lincoln.	I.	— —	
56. **Troy's beautiful Betty.** Troy's schöne Betty.	I.	August.	
57. **Red Warrington. Aston.** Rothe Warrington.	I.	—	
58. **Whiteley's plentiful bearer.** Whitley's reichlich tragende Stachelbeere.	I.	Ende Juli.	
59. **Wild's red Walnut.** Wild's rothe Wallnuß.	I.	August.	
60. **Worthington's Emperor of Morocco.** Worthington's Kaiser von Marocco.	I.	—	
61. **Worthington's Conqueror.** Worthington's Eroberer.	I.	Ende Aug.	
62. **Worthington's Hero.** Worthington's Held.	I.	— —	
63. **Wilmot's late superb.** Wilmot's große vortreffliche Stachelbeere.	I.	August.	
64. **Wilmot's red Seedling.** Wilmot's rother Sämling.	I.	—	
65. **Whitington's Princess royal.** Whitington's königliche Prinzessin.	I.	Ende Aug.	
66. **Speechley's Yaxley Hero.** Speechley Yaxley's Held.	I.	August.	

Zweite Classe. Weiße Stachelbeeren.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
67. **Boardman's Highland's Queen.** Boardman's Schottländische Königin.	I.	Juli.	
68. **Button's Silver-beets.** Button's Silberknopf.	I.	—	
69. **White Champagne.** Weiße Champagner Stachelbeere.	I.	August.	
70. **Chapman's Highland white.** Chapman's weiße Schottländerin.	I.	—	
71. **Chrystal.** Hellfarbige Stachelbeere.	I.	—	
72. **White Chrystal.** Weiße hellfarbige Stachelbeere.	I.	—	
73. **Cleopatra.**	I.	—	
74. **Crompton's Sheba Queen.** Crompton's Königin Scheba.	I.	—	
75. **Clewort's white Lion.** Clewort's weißer Löwe.	I.	—	
76. **Cook's white Eagle.** Cook's weißer Adler.			
77. **Damson's white.** Damson's weiße Stachelbeere.	I.	—	

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
78.	White Early. Weiße frühzeitige Stachelbeere.	I.	Juli.	
79.	White Fig. Weiße Feige.	I.	August.	
80.	Jakson's white. Jackson's weiße Stachelbeere.	I.	—	
81.	Johnson's white globe. Johnson's weiße Kugel.	I.	M. Juli.	
82.	Joye's white groote. Joye's weiße, große Stachelbeere.	I.	M. E. Juli.	
83.	Mill's white Champion. Mill's weißer Kämpfer.	I.	August.	
84.	Moore's white Bear. Moore's weiße Stachelbeere.	I.	—	
85.	Nayden's rule alv. Nayden's Winkelzelle.	I.	Juli.	
86.	Nield's white Stag. Nield's weißer Hirsch.	I.	Mitte Juli.	
87.	Ryder's white Ellebore. Ryder's weiße Nießwurz.	I.	Aug.	
88.	Saunder's Cheshire Lafs. Saunder's Cheshire Mädchen.	I.	Juli.	
89.	Stafford's white Imperial. Stafford's weiße Kaiserbeere.	I.	Mitte Juli.	
90.	Stringer's Maid of the Mill. Stringer's Mühlenmädchen.	I.	August.	
91.	Taylor's bright Venus. Taylor's glänzende Venus.	I.	—	
92.	White Lion. Weißer Löwe.	III.	—	
93.	Whise Triumph. Weiße siegende Stachelbeere.	I.	—	
94.	Wellington's Glory. Wellington's Ruhm.	I.	—	
95.	Woodwarth's Whitesmith. Sir Sidney Smith. Hall's Seedling.	I.	—	

Dritte Classe. Grüne Stachelbeere.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
96.	Blackley's Chisel. Blackley's grüne Stachelbeere.	I.	Ende Aug.	
97.	Boardman's green Oak. Boardman's grüne Eiche.	I.	August.	
98.	Creping's germings. Creping's früher Trieb.	I.	—	
99.	Colliers's Jolly Anglers. Collier's lustiger Angler.	I.	—	
100.	Early green Hairy. Early green. Green Gascoigne. Frühe, grüne, haarige Stachelbeere.	I.	Juli.	
101.	Fox's green goose. Fox's grüne Stachelbeere.	I.	—	
102.	Green Glenton. York Seedling. Yorker Sämling.	I.	August.	
103.	Green Seedling. Grüner Sämling.	I.	—	
104.	Allen's Glory of Ratcliff. Allen's Ruhm von Ratcliff.	I.	—	
105.	Hebburn green Prolific. Hebburn's grüne, fruchtbare Stachelbeere.	I.	—	
106.	Hopley's Lord Crew.	I.	—	

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
107. **Jackson's green John.** Jacksons grüner Hans.	I.	Juli.	
108. **Johnson's green Willow.** Johnson's grüne Weidenbeere.	I.	—	
109. **Late green.** Späte, grüne Stachelbeere.	I.	Ende Aug.	
110. **Large smooth green.** Große, glatte, grüne Stachelbeere.	I.	August.	
111. **Lee's Victory.** Lee's siegende Stachelbeere.	I.	—	
112. **Marbourg's green.** Marburg's grüne Stachelbeere.	I.	—	
113. **Massey's Heart of Oak.** Massey's Eichenherz.	I.	—	
114. **Mill's Langley green.** Mill's grüne Beere von Langley. Muskatellerbeere.	I.	Juli.	
115. **Nixon's Myrtle.** Nixon's Mirthe.	I.	August.	
116. **Peers's Queen Charlotte.** Peers's Königin Charlotte.	I.	—	
117. **Pitmaston's green Gaye.** Pitmaston's grüne Mirabelle.	I.	Ende Aug.	
118. **Pomme Water.** Wasserapfel.	II.	— —	
119. **Princesse royal.** Königliche Prinzessin.	I.	August.	
120. **Sabine's green.** Sabine's grüne Stachelbeere.	I.	—	
121. **Schelmardine's Gently green.** Schelmardine's edle grüne Stachelbeere.	I.	—	
122. **Green Seedling.** Grüner Sämling.	I.	—	
123. **Stanley's Reine Claude.** Stanley's Reneclode.	I.	Juli.	
124. **Taylor's green-lined.** Taylor's grüne, gestreifte Stachelbeere.	I.	August.	
125. **Green Walnut. Nonpareil.** Grüne Wallnuß. Die Unvergleichliche.	I.	—	
126. **Winning's green.** Winning's grüne Stachelbeere.	I.	Mitte Juli.	
127. **Wrigley's Favourite.** Wrigley's Liebling.	I.	August.	

Vierte Classe. Gelbe Stachelbeeren.

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
128. **Yellow Ball.** Gelbe Kugel.	I.	August.	
129. **Beaumont's Smiling beauty.** Beaumont's anlächelnde Schöne.	I.	—	
130. **Bell's bright Farmer.** Bell's glänzender Pachter.	I.	Juli.	
131. **Blackley's eclipse.** Blackley's dunkle Stachelbeere.	I.	—	
132. **Bradshaw yellow top.** Bradshaw's Gelbkopf.	I.	—	
133. **Yellow Champagne. Hairy Amber.** Gelbe Champagner Beere. Haarige Bernsteinbeere.	I.	August.	
134. **Clyton's Canary.** Clyton's canarische Stachelbeere.	I.	Juli.	
135. **Coe's Diogenes.**	I.	—	

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
136. Creding's Cerus.	I.	Juli.	
137. Dixon's golden Yellow. Dixon's goldgelbe Stachelbeere.	I.	August.	
138. Golden Fleece. Goldenes Fließ.	I.	—	
139. Hony comb. Honigbeere.	I.	—	
140. Large Ambre. Große, bernsteinfarbige Stachelbeere.	I.	—	
141. Masson's golden Conqueror. Mason's goldener Eroberer.	I.	—	
142. Ryder's Lemon. Ryder's Limone.	I.	Juli.	
143. Smooth yellow. Glatte, gelbe Stachelbeere.	I.	August.	
144. Smith's sparkel's. Schmith's funkelnde Stachelbeere.	I.	Ende Juli.	
145. Stanley's Dolphin. Stanley's Delphin.	I.	— —	
146. Stanley's golden Ball. Stanley's goldener Ball.	I.	August.	
147. Taylor's Goldfinch. Taylor's Goldfink.	I.	—	
148. Taylor's Nimrod.	I.	Juli.	
149. Thorp's Lamb. Thorp's Lamm.	I.	August.	
150. Tibullus.	I.	E. Juli.	
151. Till's Victory. Till's Siegende.	I.	Juli.	
152. Williamson's yellow Hornet. Williamson's gelbe Wespenbeere.	I.	—	
153. Whitington's golden Scepter. Whitington's goldenes Scepter.	I.	—	
154. Whrigley's Melon. Whrigley's Melone.	I.	August.	
155. Yellowsmith.	I.	—	

b. Deutsche Stachelbeeren.

Nr.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
156. Glatte, längliche, braune Stachelbeere.			
157. Olivenfarbige, oder duftgelbe, längliche, rauhe Stachelbeere.			
158. Goldgelbe, längliche, glatte, frühe, grüne Stachelbeere.			
159. Graue, rauhe, frühe Stachelbeere.			
160. Längliche, glatte, frühe, grüne Stachelbeere.			
161. Rothe, haarige Stachelbeere.			
162. Frühe, grüne, haarige Stachelbeere.			
163. Große, gelbe, ovale Stachelbeere.			
164. Weiße Glasbeere.	I.	M. Juli.	
165. Rosinenbeere.	I.	Anf. Juli.	
166. Kleine, rothe Stachelbeere.	I.	M. Juli.	
167. Kleine, weißgelbe Stachelbeere.	I.	— —	

Zweite Abtheilung. Beerenobst tragende Stauden, Sträucher und Pflanzen.

b. Mit fleischiger Frucht.

A. Himbeeren. Rubus-Idaeus. Framboise. Raspberry. (S. 621—628.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Gemeine, rothe Himbeere. **Rubus Idaeus fructu rubro. Framboisier à fruit rouge.**	I.	Juli.	Aug.
2. Große, rothe Himbeere aus Chili. Riesenhimbeere.	I.	August.	
3. Rothe, Antwerpner Himbeere. Englische, zweimal tragende rothe Himbeere. **Red Antwerpen Raspberry.**	I.	—	Oct.
4. Barnet Himbeere. **Barnet Raspberry. Cornwall's Prolific Paspberry. Cornwall's red Seedling Raspberry. Large red Rasp.**	I.	Ende Juli.	
5. Englische, gelbe Himbeere. **Rubus Idaeus fructu aureo. Magno Antwerpiana. Antwerp yellow Raspberry.**	I.	Juli.	
6. Weiße Himbeere. **Rubus Idaeus fructu albo. Framboisier à fruit blanc.** . . .	I.	—	
7. Zweimal tragende, weiße Himbeere. . . .	I.	—	Sept.
8. Nordamerikanische, schwarze Himbeere. **Rubus occidentalis. Rubus Idaeus fructu nigro Virginianus. Framboisier de Virginie.**	II.	Ende Aug.	
9. Nordische Zwerg-Himbeere. **Rubus arcticus. Rubus humilis flore purpureo.**	I.	Juli. Aug.	
10. Wohlriechender Himbeerstrauch. Wohlriechender Canadischer Himbeerstrauch. **Rubus odoratus canadiensis.**	II.	— —	
11. Gemeine schwarze Himbeere. Brombeere. **Rubus vulgaris, fructu nigro. Ronce. Bramble.**	II.	August.	
12. Brombeerstrauch mit dem gescheckten Blatt.			
13. Polnischer Brombeerstrauch ohne Dornen, mit schwarzer Frucht.			
14. Brombeerstrauch mit weißer Frucht. **Rubus vulgaris major, fructu albo.** . .			
15. Brombeerstrauch mit weißer, gefüllter Blüthe. **Rubus flore albo pleno.** . . .			
16. Brombeerstrauch ohne Dornen. **Ronce de St. Francoise.**			
17. Brombeerstrauch mit Stacheln und dem Petersilienblatt.			
18. Kleiner, gerade stehender Brombeerstrauch mit drei Blättern und Dornen vom Rosenstrauch. **Rubus fructu colore et sapore fragrariae.**			

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
19. Blaue Brombeere. Rubus caesius.			
20. Pautkenbeere. Thaubeere. Wolkenbeere. Rubus Chamaemorus.			

B. Berbisbeeren. Berberizen. Saurach. Sauerdorn. Berberis vulgaris. Epine vinette.

(S. 628 — 630.)

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Gemeiner Berberizen- oder Berbisbeerstrauch mit rother Frucht. Berberis Dumetorum fructu rubro. Epine vinette à fruit rouge.	I.	September.	Nov.
2. Berberizenstrauch mit großer, rother Frucht.	I.	—	
3. Canadischer Berberizenstrauch. Berberis Canadensis.			
4. Berberizenstrauch mit weißer Frucht.			
5. Berberizenstrauch mit schwarzer Frucht.			
6. Cretaischer Berberizenstrauch aus der Insel Candia.			
7. Berberizenstrauch mit Früchten ohne Kerne.			

C. Erdbeeren. Fragaria. Fraises. Strawberries.

(S. 630 — 668.)

Erste Classe. Scharlacherdbeeren. Fragaria virginiana. Fraisiers écarlate. Scarlet Strawberries.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
1. Alte Scharlacherdbeere. Old scarlet Strawberry. Early scarlet Strawb. Virginian scarlet Strawb. Fraisier écarlate de Virginie.	I.	M.E.Juni.	
2. Längliche Scharlacherdbeere. Oblong Scarlet Strawberry. Long Scarlet Strawb. Long fruited Scarlet Strawb. Podley's large Scarlet Strawb.	II.	— — —	
3. Prinzessin Charlotten-Erdbeere. Charlotte. Princess Charlott's Strawberry. Wilmot's early Scarlet Strawberry.	I.	— — —	
4. Rosenbeerige Erdbeere. Rosenerdbeere. Schottische Scharlacherdbeere. Aberdeen's Sämling. Sprossende Ananaserdbeere.			

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
Rose Strawberry. Scotch Scarlet Strawb. Aberdeen Seedling. Prolific Pine Straw. Brickley's Scarlet Strawberry.	I.	Ende Juni.	E. Jul.
5. Carminrothe Scharlacherdbeere. Carminrothe Rosenerdbeere. Carmine Scarlet Strawberry. Carmine Roseberry Strawberry.	II.	A. Juli.	
6. Grove-End Scharlacherdbeere. Atkinson's Scharlacherdbeere. Grove-End Scarlet Strawberry. Atkinson's Scarlet Strawb. Wilmot's early Scarlet Strawberry.	I.	M. E. Jun.	
7. Herzog von Kent's Scharlacherdbeere. Kugel-Scharlacherdbeere. Frühe, sprossende Scharlacherdbeere. Scharlacherdbeere von Neuschottland. Trauben-Scharlacherdbeere. Oesterreichische Scharlacherdbeere. Oatland's Scharlacherdbeere. Herzog von York's Scharlacherdbeere. Duke of Kent's Scarlet Strawberry. Globe Scarlet Strawb. Early prolific Scarlet Strawb. Nova Scotia Scarlet Strawb. Cluster Scarlet Straw. Austrian Scarlet Strawb. Oatland's Scarlet Strawb. Duke of York's Scarlet Strawb.	II.	M. E. Jun.	
8. Joseph Bank's Scharlacherdbeere. . . .	II.	— — —	
9. Morrisania Scharlacherdbeere. Morrisania Scarlet Strawb. Hudson's Strawb.	III.	— — —	
10. Lewisham's Scharlacherdbeere. Lewisham's Trauben- oder Büschel-Scharlacherdbeere. Lewisham's Scarlet Strawb. Scarlet Cluster Strawberry.	III.	Ende Juni.	
11. Trauben- oder Büschel-Scharlacherdbeere. Büschel-Waldananaserdbeere. Clustered Scarlet Strawberry. Clustered Wood Pine Strawb.	II.	— —	
12. Grimstoner Scharlacherdbeere. Grimstone Scarlet Strawberry.	II.	— —	
13. Amerikanische Scharlacherdbeere. Schwarze Amerikanische Scharlacherdbeere. American Scarlet Strawberry. Black American Strawb. New American Scarlet Strawb. New Roseberry Strawb. Thompson's Roseberry Strawb. . .	I.	A. — M. Juli.	
14. Scharlacherdbeere von der Hudsonsbay. Scharlacherdbeere vom York-Flusse. Amerikanische Scharlacherdbeere. Hudson's Ananaserdbeere. Hudson's Bay Strawberry. York River Scarlet Strawb. American Scarlet Strawb. Late Scarlet Strawb. Hudson's Pine Strawb. Atkinson's Scarlet-Hopewood's Scarlet-Velvet Scarlet Strawberry.	II.	Ende Juni.	
15. Nairn's Scharlacherdbeere. Nairn's Scarlet Strawberry.	II.	— —	

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
16.	Scharlacherdbeere von Scone. Scone Scarlet Strawberry.	II.	Ende Juni.	
17.	Scharlacherdbeere von Garnstone. Garnstone Scarlet Strawberry.	I.	Anf. Juli.	
18.	Bishop's Scharlacherdbeere oder Sämling. Bishop's Seedling.	II.	— —	
19.	Scharlacherdbeere von Methven. Schloß-Methven Erdbeere. Methven Scarlet Strawb. Methven Castle Strawb. Southampton Scarlet Strawb.	III.	Ende Juni.	
20.	Vernon's Scharlacherdbeere. White's Scharlacherdbeere. Vernons Scarlet Strawberry. White's Scarlet Strawb.	II.	— —	
21.	Schwarze Scharlacherdbeere von Pitmaston. Pitmaston black Scarlet Strawb. Early Pitmaston black Strawb. . .	II.	Anf. Juli.	
22.	Herbst-Scharlacherdbeere. Autumn Scarlet Strawberry.	II.	— —	
23.	Schmalblätterige Scharlacherdbeere. Knight's Sämling. Knight's Seedling. . . .			
24.	Knight's große Scharlacherdbeere. Knight's Scharlacherdbeere. Große Amerikanische Scharlacherdbeere. Behaart blätterige Scharlacherdbeere. Mutter der Downton's Erdbeere. Knight's large Scarlet Strawb. Knight's Scarlet Strawb. Great American Scarlet Strawb. Hairy Leaved-Scarlet Strawb. Large Scarlet Strawb. Female Parent of the Downton Strawb.	II.	Ende Juni.	
25.	Hahnenkammförmige Scharlacherdbeere. Cock's comb Scarlet Strawberry.	II.	— —	
26.	Wilmot's späte Scharlacherdbeere. Wilmot's neue Scharlacherdbeere. Wilmot's Sämling. Wilmot's kaiserliche Erdbeere. Große Virginische Erdbeere. Späte Virginische Erdbeere. Wilmot's late Scarlet Strawberry. Wilmot's Scarlet. Wilmot's new Scarlet. Wilmot's Seedling. Wilmot's Imperial. Large Virginian Strawb. Late Virginian Strawberry.	II.	— —	
27.	Schwarze Hudsonsbay Scharlacherdbeere. Schwarze Ananaserdbeere. Hosie's Sämling. Black Hudson's Bay Strawberry. Black Pine Strawb. Hosie's Seedling.	II.	Anf. Juli.	
28.	Schwarze, rosenbeerige Erdbeere. Schwarze, rundfrüchtige, rosenbeerige Erdbeere. Black Roseberry Strawberry. Black round-fruited Roseberry Strawberry.	I.	— —	
29.	Cinnamon's Scharlacherdbeere. Cinnamon Scarlet Strawberry.	II.	Ende Juni.	
30.	Coul-late Scarlet Strawberry. Sir George Mackenzie's late Scarlet Strawb.	I.	A. — M. Juli.	
31.	Diack's Samenerdbeere. Diack's Seedling. New Aberdeen Strawberry. .	II.	Ende Juni.	M. Jul.

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
32. Dudson House Scarlet Strawberry.	II.	Ende Juni.	
33. Goldene Limonen-Scharlacherdbeere. Golden Lemon Scarlet Strawberry.	II.	— —	
34. Lynedock's Sämling. Lynedock Seedling.	II.	Anf. Juli.	
35. Melonen-Erdbeere. Melon Strawberry.	II.	Ende Juni.	
36. Hudsonsbay Orange. Orangen-Ananaserdbeere. Orange Hudsonsbay Strawb. Hamilton Bishop's Pine Strawb. Orange Pine Strawberry.	II.	— —	
37. Slough's Scharlacherdbeere. Brown's Scharlacherdbeere. Slough Scarlet Strawberry. Brown's Scarlet Strawberry.	II.	M. E. Jun.	
Zweite Classe. Schwarze Erdbeeren. **Fragaria negro. Black Strawberries.**			
38. Alte schwarze Erdbeere. Schwarze Erdbeere von Canterburry. Schwarze Ananaserdbeere. Türkische Ananaserdbeere. Schwarze Beacon-Erdbeere. Maulbeererdbeere. Old black Strawberry. Black Strawb. Black Canterburry. Black Pine Strawb. Turqey Pine Strawb. Black Beacon. Mulberry Strawberry.	I.	Anf. Juli.	
39. Dowton's Erdbeere. Downton Strawberry. Knight's Seedling. Knight's Strawberry.	I.	A. M. Juli.	
40. Elton's Samen-Erdbeere. Elton's Seedling.	I.	M. Juli.	
41. Gibb's schwarze Samenerdbeere. Gibbs's black Seedling.	II.	A. Juli.	
42. Knight's fleischigeScharlacherdbeere. Knight's Scarlet fleshed Strawb.	I.	Ende Juni.	
43. Schwarze Erdbeere von Pitmaston. Späte schwarze Pitmaston Erdbeere. Pitmaston black Strawberry. Late Pitmaston black Strawberry.	I.	Anf. Juli.	
44. Süße Kegelerdbeere. Sweet Cone Stawberry.	I.	Ende Juni.	
Dritte Classe. Ananas-Erdbeeren. **Fragaria Ananassa. Fraises Ananas. Pine Strawberries.**			
45. Alte Ananas- oder Carolinische Erdbeere. Ananaserdbeere. Alte Carolinische Erdbeere. Alte Scharlach-Ananaserdbeere. Große Carolinische Erdbeere. Schwarze Carolinische Erdbeere. Miß Gunnig's Sämling. Scharlach-Ananaserdbeere von Devonshire. Lackirte Barham Down. Blut-Ananaserdbeere. Große Ananaserdbeere.			

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
	Ananaserdbeere von Kew. Ananaserdbeere von Windsor. Hahnenkammförmige Ananaserdbeere. Des Regenten Lieblings-Ananaserdbeere. **Old Pine, or Carolina Strawberry. Pine Strawb. Caroline Strawb. Scarlet Pine Strawb. Old Scarlet Pine Strawb. Old Caroline. Common Carolina. Carolina Pine. Large Carolina. Blood Pine. Pyne Hill. Grondiflora. Black Pine. Bosdorf. Scarlet fleshed Surinam. Superior. Shew's Scarlet Strawberry.**	I.	Ende Juni.	A. Juli.
46.	Erdbeere von Bostock. Erdbeere von Rostock. Sämling der Rostocker-Erdbeere. Wellington's Erdbeere. Ananaserdbeere von Rostock. Scharlacherdbeere von Rostock. Kegelerdbeere. Byramer Erdbeere. Caledonische oder Schottische Erdbeere. Vernon's Erdbeere. Montague's Erdbeere. Sprossende Erdbeere von Bath. Neue Bather Erdbeere. Whitley's Ananaserdbeere. Beattie's Sämling. **Bostock Strawberry. Rostock Strawb. Rostock Seedling. Rostock Pine Strawb. Rostock Sarlet Strawb. Wellington Strawb. Cone Strawb. Byram Strawb. Caledonian Strawb. Vernon's Strawb. Montague's Strawb. Prolific Bath. New Bath Strawb. Whitley's Pine Strawb. Beattie's Seedling. English Globe Strawberry. Red Bath Strawberry.**	II.	E. Juni.	
47.	Scharlach-Erdbeere von Bath. Erdbeere von Bath. Neue Erdbeere von Bath. Erdbeere von Liverpool. Goldene Perlerdbeere. Erdbeere von Devonshire. North's Sämling. Milne's Sämling. Kaiserliche Scharlacherdbeere. **Bath Scarlet Strawb. Bath Strawb. New Bath Strawb. Liverpool Strawb. Golden drop Strawb. Devonshire Strawb. North's Seedling. Milnes Seedling. Imperial Scarlet Strawb. Austin's Strawberry. Fraisier écarlate de Bath.**	II.	Anf. Juli.	
48.	Keen's Samenerdbeere. Keen's neuer Sämling. Keen's neue Ananaserdbeere. Keen's schwarze Ananaserdbeere. Murphy's Kind. **Keen's Seedling. Keen's new Seedling. Keen's new Pine Strawberry. Keen's black Pine Strawberry. Murphy's Child.**	I.	M. E. Juni.	
49.	Keen's kaiserliche Erdbeere. Schwarze kaiserliche Erdbeere. Große, schwarze, kaiserliche Erdbeere. Kaiserliche Ananaserdbeere. Schwarze Erdbeere von Isleworth. Große, schwarze Erdbeere. Keen's groß-			

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
	früchtige Erdbeere. Ananaserdbeere von Isleworth. Keen's schwarze Ananaserdbeere. **Keen's Imperial Strawberry. Imperial black Strawb Large imperial black Strawb. Imperial Pine Strawb. Black Islewoth Strawb. Keen's black Strawb. Keen's large-fruited Strawb. Isleworth Pine Strawb. Keen's black Pine Strawberry. Nectarine Strawb.**	II.	Ende Juni.	
50.	Glassirte Ananaserdbeere. Knott's Ananaserdbeere. Scharlach-Ananasapfel. **Glazed Pine Strawberry. Knott's Pine Strawb. Scarlet Pine Apple.** . . .	II.	A. Juli.	
51.	Chinesische Erdbeere. North's-Sämling. Rothe Chilier Erdbeere. North's große Scharlacherdbeere. **Chinese Strawberry. North's Seedling. Red Chili Strawb. North's large Scarlet Strawb.** . . .	III.	Ende Juni.	Anf. Jul.
52.	Erdbeere von Surinam. Rothe Ananaserdbeere. Rother Ananasapfel. Sulton's große Erdbeere. Oldacker's neue Ananaserdbeere. Rothe Chilier Erdbeere. Chinesische Erdbeere. Scharlacherdbeere von Devonshire. Erdbeere von Carolina. **Surinam Strawberry. Red Pine Strawb. Red Pine Apple. Sulton's large Strawb. Oldacker's new Pine Strawb. Chinese Strawb. Devonshire Scarlet Strawb. North's Seedling. Carolina Strawberry**	III.	Anf. Juli.	
53.	Schwarze Prinzenerdbeere. **Black Prince Strawberry.**	II.	— —	
54.	Knevett's neue Ananaserdbeere. **Knevett's new Pine Strawberry.**	II.	E. Juni.	
55.	Runde, weiße, Carolinische Erdbeere. Carolinische Erdbeere. Weiße Carolinische Erdbeere. Weiße Ananaserdbeere. Große rothe Ananaserdbeere. Weiße Erdbeere von Bath. Große weiße Erdbeere. Chilier Erdbeere. Weiße Chilier Erdbeere. Große, weiße Chilier Erdbeere. Große blasse Chilier Erdbeere. Große, fleischfarbige Chilier Erdbeere. **Round white Carolina Strawberry. Carolina Strawb. White Carolina. White Pine Strawb. Large blush Pine Strawb. White Bath Strawb. Red and white Bath Strawb. Large white Strawb. Chili Strawb. White Chili Strawb. Large white Chili Strawb. Large Flesh-coloured Chili Strawb.**	II.	E. Juni.	A. Juli.
56.	Weiße Carolinische Zwergerdbeere. **White Dwarf Carolina Strawb.**	III.	— —	— —

Nr.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
57 a. Große Virginische Ananaserdbeere. Fragaria Virginiana. Fraisier de Virginie.	I.	M. Juli.	
57 b. Weiße Riesen-Erdbeere. Erdbeere aus Ceylon. Praga collina Ceylonensis.	I.	A. Juli.	
Vierte Classe. Chilier Erdbeeren. Fragaria Chilonensis. Fraisiers de Chili. Chili Strawberries.			
58. Wahre Chilier Erdbeere. Rothe Riesenerdbeere. Erdbeere von Patagonien. Greenwell's französische Erdbeere. Greenwell's neue Riesenerdbeere. Fraise de Chili. True Chili Strawberry. Patagonian Strawb. Greenwell's french Strawb. Greenwell's new Giant Strawb.	I.	A. M. Juli.	
59. Wilmot's prächtige Erdbeere. Wilmot's superb Strawberry.	II.	A. Juli.	
60. Gelbe Chilier Erdbeere. Yellow Chili Strawberry.	II.	— —	
61. Scharlachrothe Chilier Erdbeere. Scarlet Chili Strawberry.	II.	— —	
Fünfte Classe. Moschus-Erdbeeren. Hochbüschige Erdbeeren. Fragaria elatior. Hautbois Fraisiers. Hautbois Strawb.			
62. Gemeine Moschuserdbeere. Alte Moschuserdbeere. Original-Moschuserdbeere. Balsamerdbeere. Fraise Hautbois. Common Hautbois Strawb. Common old. Hautbois Strawb. Original Hautbois Strawb. Musky Hautbois Strawberry.	II.	E. Jun.	A. Juli.
63. Kugel- oder kugelrunde Moschuserdbeere. Globe Hautbois Strawberry. Caperon ordinaire. Musk Antwerp Strawberry. Danish Strawberry.	II.	— —	
64. Schwarze Moschuserdbeere. Neue Moschuserdbeere. Black Hautbois Strawb. New Hautbois Strawberry.	I.	— —	A. Juli.
65. Brown's Moschuserdbeere. Brown's Hautbois Strawberry.	II.	— —	— —
66. Große, platte Moschuserdbeere. Weiße Erdbeere. Erdbeere von Bath. Salter's Erdbeere. Erdbeere von Formosa. Lawder's Erdbeere. Weymouth Erdbeere. Large flat Strawberry. White Strawb. Bath Strawb. Salter's Strawb. Formosa Strawb. Lowder's Strawb. Weymouth Strawberry.	I.	— —	— —

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
67.	Fruchtbare oder conische Moschuserdbeere. Doppeittragende Erdbeere. Zwitter-Erdbeere. Erdbeere von der Hudsonsbay. Balsamerdbeere. Zwerg-Erdbeere. Erdbeere von Sacombe. Sir Joseph Bank's Erdbeere. Erdbeere von Spring-Grove. **Strawberry prolific, or conical. Double bearing Strawb. Hermaphrodite Strawb. Gudsons Bay Strawb. Musk Strawb. Regent's Strawb. Dwarf Strawb. Sacombe Strawb. Sir Joseph Banks's Strawb. Sping-Grove Strawb. Caperon royal. Caperon Hermaphrodite.**	I.	E. Juni.	A. Juli.
68.	Langfrüchtige Muskateller-Erdbeere. **Long fruited Muscatelle Strawberry.** . .	II.	Anf. Juli.	
69.	Rundfrüchtige Muskateller-Erdbeere. **Round fruited Muscatelle Strawberry.**	II.	— —	
70.	Muskateller-Erdbeere. Wohlriechende Erdbeere. **Fraga, Fragaria collina moschata. Capron.**	I.	— —	
71.	Himbeer-Erdbeere. **Fragaria baccaeidaea. Fraise framboise.**	II.	— —	

Sechste Classe. Grüne Erdbeeren. **Fragaria collina viridis. Green Strawberries.**

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
72.	Grüne Erdbeere. **Fragaria fructu viridi. Green Strawberry. Green Pine Strawb. Pine Aple. Green Alpine-Green Wood Powdered Pine Strawb. Fraise vert d'Angleterre. Fraisier vert.**	II.	Mitte Juli.	
73.	Grüne Erdbeere von Burgemont. **Green Strawberry de Bargemont. Majaufe.**	II.	— —	
74.	Grüne Caucassische Erdbeere. **Caucassiau Strawberry.**	II.	— —	
75.	Weinige Champagner-Erdbeere. **Vineuse de Champagne. Fraisier de Champagne.**	II.	Anf. Juli.	
76.	William's grüne Ananaserdbeere. **William's green Pine Strawberry.** . .	II.	Ende Juni.	

Siebente Classe. Alpen- und Walderdbeere. **Fragaria semperflorens** und **Fragaria vesca. Alpine or Wood Strawberries.**

a. Alpen- oder Walderdbeeren mit Ranken.

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
77.	Gemeine, rothe Walderdbeere. **Fragaria silvestris. Fraisier de bois à fruits**			

Nr.		Rang.	Zeitigung.	Dauer.
	rouge. Red Wood Strawberry. Commun red Strawberry.	II.	Anf. Juni.	M. Aug.
78.	Garten-Erdbeere. Fragaria hortensis. Fraisier faissant.	II.	Mitte Juni	
79.	Fressant's Erdbeere. Fraisier Fressant. Fraisier de Montreuil à fruit rouge. Fraisier de Montreuil à Marteau. Dent de Cheval. Fraisier de Ville de Bois.	I.	Anf. Juli.	
80.	Rothe Alpen- oder Monatserdbeere. Fraga, Fragaria semperflorens et fructificans. Fraisier du mois. Red Alpine Strawberry. Scarlet Alpine Strawb. Prolific Alpine Straw. Fraisier des Alpes de tous les Mois à fruit rouge. Fraisier des Alpes de deux Saisons à fruit rouge. Fraisier des Alpes de quatre Saisons à fruit rouge. . . .	I.	Juni.	Nov.
81.	Weiße Monats- oder Alpenerdbeere. Fraga alba. Fraise blanche. Fraisier des Alpes à fruit blanc. Fraisier des Alpes de tous les mois à fruit blanc. Fraisier des Alpes de deux Saisons à fruit blanc. Fraisier des Alpes de quatre Saisons à fruit blanc. White Alpine Strawberry. Alpine blanc.	I.	—	Nov.
82.	Weiße Walderdbeere. Fraisier de bois à fruit blanc. White Wood Strawberry. Commun blanc Strawberry.	II.	Anf. Juni.	
83.	Guckuck-Erdbeerstock. Fraisier-coucu.	III.		
84.	Amerikanische Alpenerdbeere. American Alpine Strawberry.	I.	Juni.	
85.	Montreuiller weiße Monatserdbeere. Fraisier de Montreuil à fruit blanc. . .	I.	A. Juli.	
86.	Einblätterige Monats-Erdbeerpflanze. Versailler Erdbeere. Fraisier à feuilles simples. Fraisier de Versailles. The One Leaved Alpine Strawberry. . .	III.	—	—
87.	Gefüllt blühende rothe Erdbeere. Fraga flore pleno. Fraisier à fleurs doubles. Fraisier à fleurs semidoubles. Double Blassomed Strawberry.	II.		
b.	**Alpen- oder Monatserdbeeren ohne Ranken.**			
88.	Erdbeerstock ohne Ranken mit rother Frucht. Rothe Busch-Alpenerdbeere. Fraisier sans coulans. Fraisier des Alpes sans coulans à fruit rouge. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge. Fraisier Buisson à fruit rouge. Frai-			

Nr.		Rang.	Reifzeit.	Dauer.
	sier sans coulans ordinaire. Fraisier Buisson des Alpes rouge. Red Bush Alpine Strawberry.	II.	Anf. Juli.	
89.	Erdbeerstock ohne Ranken mit weißer Frucht. Weiße Busch-Alpenerdbeere. Fraisier Buisson des Alpes à fruit blanc. Fraisier des Alpes sans coulans à fruit blanc. Fraisier Buisson à fruit blanc. White Bush Alpine Strawberry. . .	II.	— —	
90.	Erdbeerstock mit dem gestreiften Blatte. Band-Erdbeerstock. Fraisier à feuilles panachés. Variegated Pine Strawberry. Striped-Ceaved Scarlet Strawberry.	II.	— —	
91.	Große Vierländer-Erdbeere. Fraga peregrina.	I.	— —	

Verbesserungen.

Seite 41. Z. 46. lies Bollweiler statt Ballweiler.
S. 42. Z. 40. lies Bollweiler statt Ballweiler.
S. 53. Z. 21. lies Balduin's statt Baldwin's.
S. 148. Z. 16. lies Coloma statt Colma.
S. 149. Z. 43. lies Vermehrung statt Verwahrung.
S. 150. Z. 32. lies vielleicht zu frühen statt früheren.
S. 150. Z. 38. lies Calvados statt Calados.
S. 150. Z. 44. lies eingesteckt statt eingeknackt.
S. 155. Z. 27. lies verlangt statt erlangt.
S. 163. Z. 10. lies 2 bis 2¾ Zoll statt 2 bis ¾ Zoll.
S. 165. Z. 5. lies Birne statt Biene.
S. 171. Z. 15. lies Laval statt Lavaul.
S. 185. Z. 12. lies kleinen statt klaren.
S. 191. Z. 15. lies Angabe statt Anweisung.
S. 210. Z. 37. lies zeitigt statt zeigt.
S. 233. Z. 42. lies Narben statt Nerven.
S. 236. Z. 18. lies gewellt statt gewelkt.
S. 272. Z. 21. lies Frucht statt Feucht.
S. 273. Z. 20. lies Einmachen statt Einwachen.
S. 274. Z. 27. lies soll statt so.
S. 275. Z. 8. lies Zara statt Zora.
S. 282. Z. 43. fehlt: Erzherzog Johann.
S. 298. Z. 21. lies oben statt aber.
S. 300. Z. 16. lies mit statt mir.
S. 315. Z. 40. lies Jaune statt Jaume.
S. 343. Z. 16. lies vom Steine statt vom Fleische.
S. 344. Z. 29. lies rothen Eyerpflaum'e statt rothen.
S. 360. Z. 41. lies Silberhäutchen statt Silberhäntchen.
S. 396. Z. 19. lies Landleute statt Landsleute.
S. 407. Z. 26. lies Pflaumen statt Pflaume.
S. 412. Z. 35. lies bis zu dem statt bis zu ihrem.
S. 415. Z. 3. lies Crataegen statt Cratagen.
S. 417. Z. 3. lies Azeroliers statt Azerotiers.
S. 425. Z. 34. lies macrocarpa statt marocarpa.
S. 432. Z. 4. lies decisis statt dicisis.
S. 454. Z. 3. lies coryli statt corlyli.
S. 454. Z. 30. lies von der Hülse statt von dem Schilde.
S. 475. Z. 16. lies getrennten statt gemengten.
S. 477. Z. 42. lies Haacken statt Hacken.
S. 478. Z. 24. lies blättchen statt plättchen.
S. 513. Z. 23. lies Alten statt Arten.
S. 592. Z. 19. lies oben dunkelgrün statt aber dunkelgrün.
S. 610. Z. 13. lies late statt bate.
S. 615. Z. 19. lies green statt greew.
S. 627. Z. 12. lies Bramble statt Brambbe.
S. 635. Z. 37. lies Barnet= statt Bartnet'schen.
S. 643. Z. 24. lies Rebenstielen statt Rebenstielen.
S. 670. Z. 18. lies d'Auge statt d'Ange.
S. 674. Z. 47. lies Leathercoat statt Leather ivat.
S. 672. Z. 6. lies Nonpareil Martin's statt Mutin's.
S. 673. Z. 28. lies Rein. Thouin statt Thonin.
S. 673. Z. 52. lies Bechamwells Seedling No. 64 statt 59.
S. 674. Z. 38. lies Zuckerapfel von Maugé statt von Margu.
S. 687. Z. 30. lies Kirkes Plum statt Lirkes Plum.
S. 688. Z. 33. lies Correas statt Carreas.
S. 695. Z. 34—35. lies Geisbütte statt Geisbülle.
S. 704. Z. 34. lies Aberdeens statt Aberdreves.
S. 704. Z. 40. lies hahnenkammförmig statt kahnenkammförmig.

A. Kernobstfrüchte.

Erstes Capitel.
Aepfel.

Erste Classe.
Kantäpfel.

Erste Ordnung. Aechte Calvillen.

Nr. 1. Rothgestreifter spitzer Sommercalville. II. Rang.

Christ. Pomol. S. 12. Nr. 4. Dess. Handwörterb. S. 30.

Die Frucht ist hoch aussehend, gegen den Kelch spitz zulaufend, am Stiel breit abgewölbt, 2 Zoll 6 Linien hoch, und 2 Zoll 5 Linien breit. Der spitzblätterige, aufrecht stehende Kelch sitzt in einer nicht tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die nur flach über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der starke, ziemlich lange Stiel steht in einer etwas tiefen, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist hellgelb, mit vielen carmoisinrothen Strichen, vorzüglich stark auf der Sonnenseite gezeichnet. Die Punkte sind häufig über die ganze Schale verbreitet: sie bestehen aus braunen Sternchen und sind mit einer dunkler gelben Einfassung umgeben, als die Grundfarbe ist. Das feine, sehr zarte und lockere Fleisch ist schneeweiß, unter dem Kelch und um das Kernhaus herum schwach rosenroth gefärbt und von einem angenehmen, säuerlich süßen Rosengeschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte August, hält sich aber nicht lange.

Der Baum treibt kurze, wollige, braunrothe, fein punktirte Sommertriebe. Die Augen sind klein, spitzig, roth und stehen auf gut vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist länglich-spitz, grasgrün, am Rande gebogt gezähnt. Der Blattstiel hat Afterblätter.

Nr. 2. Carin's früher gelber Sommercalville. Calville Carin. Calville jaune d'été. II. Rang.

Diel XXI. H. S. 10.

Eine neue Kernfrucht als Wildling in dem Garten des Herrn Carin in Löwen aufgefunden und von dem Hn. B. van Mons an Herrn H. R. Thiel gesendet.

Diese etwas kleine, aber sehr schöne, wie Achat glänzende frühe Sommerfrucht, ist von Form zugespitzt hoch aussehend; der Bauch

sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sie sich meist kugelförmig abrundet, gegen den Kelch hin nimmt sie bedeutend ab, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind, sie ist 2¼ — ½ Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch. Der breitblättrige, grüne **Kelch** ist geschlossen, und sitzt in einer kleinen, mit vielen, oft perlenartigen Rippchen umgebenen Einsenkung, die schön calvilleartig über die ganze Frucht hinlaufen und deren Rundung oft verschieden. — Der dünne **Stiel** ist 1½ — ¾ Zoll lang und steht in einer glatten, tiefen Höhle. Die **Farbe** der sehr zarten, nicht fettigen Schale ist in der vollen Reife ein schönes wachsartiges Weißlichgelb, die **Sonnenseite** häufig mit einem sanften, rosenähnlichen Roth leicht verwaschen. Eigentliche Punkte findet man nicht auf der Schale, dagegen aber viele sehr feine, helle Tupfen, und auf der Sonnenseite einzelne carminrothe Flecken. Das **Fleisch** ist sehr weiß, locker, ungemein weich, saftvoll, von angenehm süßem Rosengeschmack, auch riecht die Frucht angenehm stark. Das **Kernhaus** ist sehr groß, geräumig und enthält viele hellzimmtfarbige, spitzeiförmige Kerne; die Kelchröhre geht cylinderförmig bis auf's Kernhaus herab.

Die **Frucht** zeitigt Mitte August, hält sich aber nicht lange, sondern verliert bald den Saft.

Der **Baum** belaubt sich gut, die starken Sommertriebe sind schön hellbraunroth, mit vielen sichtbaren bräunlichen Puncten besetzt, und nur an der Spitze etwas wollig. Das mittelgroße, langelliptische, scharf auslaufend zugespitzte **Blatt** ist hell grasgrün, dünn, glänzend, unten fast gar nicht wollig, am Rande fein seicht abgerundet oder stumpfspitz gezähnt. Die **Augen** sind stark, lang, röthlich, und sitzen auf starken, wulstigen, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Der **Blattstiel** hat nur Afterspitzen.

Diese Frucht hat viel Aehnlichkeit mit dem weißen Augustcalville.

Nr. 4. Der gelbe Herbstcalville. Calville jaune d'automne. II. R.

Ich erhielt diesen schönen Calville unter dem Namen des gelben Calville von Klein-Fahnern, dem Wirkungskreis des Pfarrers **Sickler**, und vermuthe, daß er mit **Christ's** weißem Herbstcalville oder **Juffer's Appel**, Handwörterb. S. 29, eine Sorte sey.

Die **Form** ist etwas hoch aussehend, unten am Stiel breit und flach, gegen den Kelch etwas spitz zulaufend, 3 — 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der spitzblätterige, geschlossene **Kelch** steht in die Höhe und sitzt in einer engen, oft weiten und tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die scharfkantig über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der mittelstarke, ½ Zoll lange **Stiel** steht in einer trichterförmigen, mit wenig Roststreifen umgebenen Höhle. Die **Farbe** der feinen Schale ist ein glänzendes Grünlichgelb, zeitig schönes, helles Citronengelb, welches sich auf der Sonnenseite nur goldartiger färbt. Die **Punkte** sind stark, rothbraun, auf der Schattenseite aber grün. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, nicht übrig saftig, und von einem

fein weinsäuerlichen, etwas himbeerähnlichen Geschmack. Das **Kernhaus** ist groß, hat eine hohle Achse und eine starke Kelchröhre, und hält oft 12—14 schöne langgespitzte Kerne.

Die **Frucht** zeitigt gegen Ende September und hält sich bis in den December.

Der **Baum** breitet sich weit aus, trägt aber etwas spät, dann reichlich. Die **Sommertriebe** sind lang, stark, olivengrün, oben hellbräunlich, mit runden, weißgelblichen Punkten einzeln besetzt und mit aschgrauer Wolle überzogen. Die **Augen** sind klein, breit, flach aufliegend, wollig, und stehen auf kleinen, wulstigen Augenträgern. Das mittelgroße **Blatt** ist herzförmig, stumpf zugespitzt, oben dunkelgrün, unten fast gar nicht wollig, am Rande breitspitz gezähnt. Der **Blattstiel** hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Eine vorzüglich gute Herbstfrucht.

Nr. 4. Der Normännische rothe Wintercalville. Calville rouge de la Normandie. Calville malingre. Malus aegra. II. Rang.

Trait. d. arb. Fruit. Vol. V. Liv. VII. Tab. 41. Hort. Societ. Cat. No. 159. Noisette p. 324. No. 83. Wahrscheinlich eine Abart von dem rothen Herbst- oder Wintercalville, stammt aus Frankreich.

Die **Form** ist conisch, unten am Stiel flach abgewölbt, gegen den Kelch abnehmend zulaufend, und stark gerippt, 3 Zoll hoch, fast eben so breit. Der spitzige **Kelch** sitzt in einer tiefen, von stark erhabenen Rippen eingeengten Einsenkung, die ungleich kantartig über die Frucht hinlaufen. Die **Farbe** der Schale ist über und über dunkelroth, dunkler und weniger lebhaft als bei dem rothen Wintercalville, mit breiten, noch dunkleren Streifen gezeichnet. Die **Punkte** sind klein, nicht sehr häufig und von Farbe aschgrau. Das feine **Fleisch** ist weiß, unter der Schale rosenroth, körnig, nicht übrig saftig, doch schmelzend, und von einem angenehm süßen Geschmack. — Das **Kernhaus** ist groß und enthält kleine, vollkommene Kerne.

Die **Frucht** zeitigt im September oder im October, einzelne davon halten sich bis zum März, nach **Noisette** erst im November bis März.

Der **Baum** wird stärker als der des gemeinen Herbst- oder Wintercalville. Die schönen **Sommertriebe** sind an jedem Auge merklich gekniet, grünlich roth oder violett, mit runden und länglichen Punkten besetzt und mit aschgrauer Wolle überzeugen. Die **Augen** sind dick, herzförmig, eckig, und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern. Das **Blatt** ist flach e..und, gegen den Stiel abgerundet, vorn in eine lange Spitze auslaufend, dunkelgrün, unten weißwollig, am Rande mit ungleichen runden und spitzigen Zähnchen besetzt. Der **Blattstiel** hat sichelförmige Afterblätter. Die Frucht wird bald teig, daher der Name **malingre**, (schwächlich, kränklich).

Nr. 5. Englischer Costardapfel. Englischer Backapfel. Costard-Apple. II. Rang. D. X. pag. 3.

Stammt aus Lobbiges Baumschule in London. Ein vortrefflicher Herbstapfel, sowohl zum rohen Genuß als vorzüglich zu Compots und Kuchen.

Die Form ist mehr plattrund als kugelartig, nur die kleineren Früchte nehmen gewöhnlich eine runde Gestalt an; der Bauch sitzt meistens etwas unterhalb der Mitte, von wo aus sich die Frucht gegen den Stiel hin flach abrundet. Gegen den Kelch zu nimmt die Frucht bedeutend stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich, ja oft stark verschieden sind; in ihrer vollkommenen Größe ist sie 2¼ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der starke, langgespitzte Kelch bleibt grün, ist mehr geschlossen als offen und sitzt in einer oft recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit Rippen besetzt ist, welche, unregelmäßig erhaben, über den Bauch bis zur Stielhöhle hinlaufen. — Der meistens kurze Stiel steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, häufig verschobenen Höhle, welche nur selten rostfarbig ist. Die Farbe der dünnen, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein weißliches Strohgelb oder ein grünliches Weiß, und die ganze Sonnenseite oft zwei Drittheil der Frucht ist vom Kelch bis zum Stiel mit abgesetzten hellen Carminstreifen besetzt, zwischen welchen die Grundfarbe noch sanft getuscht ist, beschattete Früchte hingegen sind nur rein gestreift. — Die Punkte sind selten, und nur auf der Schattenseite bemerkbar; öfters hat die Frucht braune Warzen. Das Fleisch ist weißlichgelb, weich, markig, vollsaftig und von einem angenehmen, fein rosenartigen, süß weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte October, hält sich 4 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und bildet mit etwas stark abstehenden Aesten eine flache, lichtbelaubte Krone, trägt aber reichlich. — Die Sommertriebe sind lang, stark, trüb-braunroth, mit vielen weißgrauen Punkten besetzt und nur nach oben mit schmutziger Wolle überzogen. Die Augen sind stark, breit herzförmig, schmutzig wollig, liegen fest an, auf stark vorstehenden, dreifach gerippten, in der Mitte spitzen Augenträgern. Das Blatt ist groß, rundeiförmig, stark und scharf aufgesetzt, zugespitzt; von Farbe ist es dunkelgrün, gröblich geadert, unten nur wenig fein wollig, am Rande stark stumpfspitz, oft doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat nur zuweilen pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 6. a. Der Haberapfel. Der Prinzenapfel. II. R.

Christ Handw. S. 47. Eine um Osnabrück anzutreffende Calvilleart, welche in Nienburg an der Weser unter dem Namen Prinzenapfel bekannt ist.

Ihre Form ist länglicher als die eines Taubenapfels, ansehnlich dick, gegen den Kelch conisch zulaufend, häufig walzenförmig und von

ansehnlicher Größe. Der Kelch sitzt in einer mäßig tiefen, mit einer hellgrauen Farbe umgebenen Einsenkung, an deren Rande sich 5 seichte Erhöhungen erheben, welche sich über die Frucht hinziehen. — Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer sehr engen, nicht tiefen, mit hellgrauem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelblich, mit feinen rothen Strichen und Punkten, besonders auf der Sonnenseite stark, auf der Schattenseite hingegen nur schwach gezeichnet. Das Fleisch ist weißlich gelb, fest, und von einem stark quittenähnlichen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist groß, sehr lang, und enthält runde, dicke, etwas zugespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt vom October bis Januar, verliert aber im December von ihrem Parfüm, und könnte wohl eher zu den Gulderlingen als zu den echten Calvillen gehören.

Nr. 6. Der Königin-Apfel. II. Rang.

Mäschen's Beschreibung. I. Heft. S. 8. Nr. 13.

Die Frucht ist $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und eben so breit. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite zuweilen roth gestreift. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, sehr mürbe, saftvoll und von einem vorzüglich guten, süß weinsäuerlichen gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den December.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst schön und ist fruchtbar.

Eine Mecklenburger Frucht.

Nr. 7. Buchholzer Calville. II. Rang.

Mäschen's Beschreibung I. H. S. 9. Nr. 14. Eine Mecklenburger Frucht, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und eben so hoch.

Die Farbe ist gelb, auf der Sonnenseite nur wenig geröthet. Das Fleisch ist gelblich, fein, zart, von einem sehr angenehmen, süßsäuerlichen Erdbeergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum December.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst schön und trägt gut.

Nr. 8. Erzherzog Ludwig. I. Rang.

Schmidberger's Beiträge z. Obstbz. III. H. S. 102. Der Herr Chorherr Schmidberger zu St. Florian in Oestreich, rühmlichst bekannt durch mehrere sehr schätzenswerthe pomologische Schriften, erzog diese, so wie mehrere nachfolgende Obstsorten aus Samen, und machte diese in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht bekannt.

Diese vorzügliche Tafelfrucht wurde aus dem Kern eines rothen Wintercalville erzogen, und Herr Schmidberger widmete sie Sr. Kaiserl. Hoheit dem Erzherzog Ludwig von Oestreich.

Die Form ist hoch aussehend, gegen den Kelch spitz zulaufend und calvilleartig gerippt. Die Farbe der Schale ist größtentheils roth. Das Fleisch ist von vorzüglich feinem Calvillegeschmack.

Die Frucht zeitigt im November.

Der Baum wächst gut und verspricht Gesundheit und Dauer.

Nr. 9. Erzherzog Franz. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. 3. IV. S. 145. Eine neue Kernfrucht von Schmidberger aus dem Kern eines weißen Wintercalville gezogen und Sr. Kaiserl. Hoh. dem Erzherzog Franz gewidmet.

Die Form der Frucht ist etwas plattgedrückt, der Kelch mit feinen Rippen umgeben, die Frucht mittelmäßig groß. Die Farbe der zarten, feinen Schale ist weiß, auf der Sonnenseite nur leicht geröthet und ähnelt in dieser Hinsicht dem weißen Wintertaffetapfel. Das Fleisch ist weiß, sehr fein körnig und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar.

Diese Beschreibung der Frucht wurde nach einer Erstlingsfrucht entworfen und es könnte sich bei der völligen Ausbildung des Baumes Manches an derselben ändern.

Nr. 10. Der Cornwalliser Nelkenapfel. Cornish Gilliflower Apple. Cornish Julyflower. Calville d'Angleterre. Pomme Regelans. I. R.

Poml. Mag. No. 140. Hortic. Society. Catal. 1831. p. 13. No. 437. Eine neue, in einem Garten bei Truro in der Grafschaft Cornwallis aufgefundene und von Sir Chr. Hawkins bekannt gemachte Calvilleart, welche in dem Cataloge der Herren Gebrüder Baumann zu Balweiller unter dem Namen Calville d'Angleterre vorkommt.

Ein von Ansehen schöner, gegen den Kelch conisch zulaufender, stark gerippter Calville, 3½ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der geschlossene, aufrecht stehende Keich sitzt in einer nicht allzu tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die stark erhaben über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der ziemlich starke, 1—1½ Zoll lange Stiel steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist vom Baum dunkelgrün, zeitig gelblichgrün, die Sonnenseite ist braunröthlich mit Grün untermischt und mit einigen hellrothen Streifen gezeichnet. Das Fleisch ist gelblich, fest, später mürbe, von angenehm süß weinartigem Geschmack. Die Frucht riecht einer Nelke ähnlich, wovon sie ihren Namen erhalten hat. Die Zeitigung tritt im November ein und die Dauer ist bis in den April.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und trägt nicht übrig reichlich. Die Sommertriebe sind dünn, dunkel kastanienbraun, mit kleinen, weißlichen Punkten besetzt und mit einem grauen Silberhäutchen überlegt. — Das Blatt ist klein, oval, schmal, vorn zugespitzt, oben dunkel, unten aber hellgrün, am Rande scharf gezähnt.

Nr. 11. Der gestreifte Wintercalville. Calville rayée d'hiver. II. Rang.

Allg. Z. G. M. Jahrg. VI. S. 177. Tab. 19.

Die Form ist plattrund und calvilleartig gerippt, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der offene Kelch steht in die Höhe, in einer flachen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die stark erhaben über den Bauch hinlaufen und die Form desselben eckig machen. — Der $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ist leicht geröthet und mit kurz abgesetzten und längern dunklern Streifen gezeichnet, dazwischen noch roth punktirt; auch zeigen sich in dieser Röthe fahlgrüne Stellen, so wie überhaupt die Frucht ein buntes Ansehen hat. Das weiße Fleisch ist locker, zart, vollsaftig und von einem süßsäuerlichen, stärkenden Geschmack. Das Kernhaus ist groß, offen und enthält viele Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wird nur mittelstark und bildet mit abstehenden Aesten eine breite Krone. Die Sommertriebe sind nicht übrig stark und lang, hellbräunlich, mit vielen grauen Punkten besetzt und mit etwas Wolle überzogen. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt, hellgrün, am Rande sehr fein gezähnt. Der Blattstiel ist am Ende zuweilen röthlich.

Nr. 12. Der große Richard. Grand-Richard. II. R.

Chr. Handwb. S. 98. Hirschfeld Handb. Eine Holstein'sche Frucht, welche ihrer Form und Beschaffenheit des Fleisches nach zu den Calvillen zu gehören scheint; leider ist ihr Kernhaus nicht beschrieben.

Die Frucht ist ziemlich groß und calvilleartig gestaltet, der Kelch sitzt in einer ziemlich flachen, mit Rippen umgebenen Einsenkung. Die Farbe der Schale ist grün, und rings umher mit rothen Streifen gezeichnet. Das Fleisch ist weiß, zart und von einem etwas säuerlichen, angenehm erdbeerartigen Geschmack und melonenartigen Geruch.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in's Frühjahr.

Nr. 13. Der Himbeerapfel. II. R.

D. O. G. XXII. B. S. 101. T. 10. Vom Pfarrer Reidhard in Adelmansfelden.

Einer der edelsten Aepfel in Hinsicht seines balsamischen Geschmackes und seiner langen Dauer. Die Form ist hoch aussehend, gegen den Stiel breitlich abgewölbt, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind: 4 Zoll hoch, fast eben so breit. Der aufrecht stehende Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippchen umgebenen Einsenkung, die sich aber nicht weit über den Bauch hin verbreiten. Der holzige Stiel ist über 1 Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist vom Baum weißgrün, die Sonnenseite hellroth mit dunkelrothen Streifen gezeichnet, in der Reifzeit aber wird die

Grundfarbe hochgelb und die Röthe lebhafter und glänzender. Die Punkte sind deutlich und grau. Das Fleisch ist gelblich, mild, von vortrefflichem himbeerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist offen, hat geräumige Kammern, enthält aber selten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich gut aufbewahrt 16 Monate.

Der Baum wird groß, bildet eine schöne Krone, später aber hängen die Aeste wegen großer Tragbarkeit herunterwärts. Die Sommertriebe sind stark, lang, grünlich und dunkelbraun und mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind klein und sitzen auf wenig vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist groß, stark geadert, länglich, nach beiden Enden gleichmäßig abnehmend, am Rande unegal gezähnt. Der Blattstiel ist an der unteren Seite stark geröthet.

Bem. Knoop hält S. 4 diesen Apfel für den gestreiften Herbstcalville, mit welchem er zwar viele Aehnlichkeit hat, sich aber durch seine viel längere Dauer hinlänglich unterscheidet.

Zweite Ordnung. Schlotteräpfel.

Nr. 14. Weiße Sommerschafsnase. Weißer Sommergewürzapfel. Palättinerapfel. Witte Kruid Appel. III. R.

D. IV. H. S. 18. D. III. H. S. 23. Chr. Handw. S. 101. ib. S. 42. Knoop's B. S. 1. Tab. I. Ist ein und dieselbe Frucht, stammt aus Illenburg.

Die Form der Frucht ist länglich walzenförmig, etwas conisch gegen den Kelch zulaufend und gerippt, kleinere Früchte sind mehr breit gedrückt und zugerundet; in der gewöhnlichen Form ist die Frucht 3 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der starke, ziemlich geschlossene Kelch ist hellgrün, weißwollig und steht in einer etwas engen, mit vielen feinen und starken Rippen und Warzen besetzten, Einsenkung, die flach und breitkantig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, und deren Rundung oft entstellen. Der Stiel ist dünn, $\frac{3}{4}$ — 1 Zoll lang und steht in einer oft seichten, geräumigen, meistens von Rippen verengten Höhle. Die Farbe der feinen, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein blaßgrünliches helles Strohweiß, zeitig weißlichgelb, die Sonnenseite ist selten fein geröthet, auch fehlen die wahren Punkte gänzlich, dagegen bemerkt man feine weißliche Tupfen unter der Schale. Das Fleisch ist weißlichgrün, fein körnig, markig, sehr saftvoll und von einem rein weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, weit offen, länglich oval; es enthält nur wenige und meistens trübe Kerne. Die weite Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte August und dauert 4 Wochen.

Der Baum wird groß, ist dauerhaft, kommt in rauhen Gegenden gut fort, und wölbt sich mit abstehenden Aesten zu einer breiten Krone. Die Sommertriebe sind lang, olivengrün und etwas

braunroth auf der obern Fläche. Die Augen sind etwas bauchig und stehen auf kleinen, platten Augenträgern. Das Blatt ist groß, elliptisch, gegen den Stiel spitziger auslaufend als vorn, daselbst schön zugespitzt, mattglänzend hellgrün, fein geadert, unten sehr fein wollig, am Rande seicht, aber scharf gezähnt.

Wegen früher Tragbarkeit und Reife für den Landmann zu empfehlen.

Nr. 15. Der Herbstglockenapfel. Pomme de Cloche d'Automne. II. R.

D. IV. H. S. 13. Chr. H. Wb. S. 43. Von Waldmannshausen am Westerwalde.

Eine schöne, große Herbstfrucht von etwas walzenförmig-conischer Form, nach dem Kelch zu etwas abnehmend zugerundet; bei manchen Früchten macht die obere Hälfte eine Krümme von der Gestalt eines Hasenkopfes; die eine Seite ist fast immer höher als die andere, eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der Kelch ist klein, geschlossen, und sitzt in einer ziemlich tiefen, oft schief stehenden, mit vielen feinen und starken Rippen umgebenen Einsenkung, die flach über die Frucht hinlaufen und deren Rundung kantig machen. Der bald kurze und fleischige, bald dünne und ¾ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, fein rostfarbigen, häufig durch Rippen verengten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist gelblichgrün, später blaßgelb und in der vollen Zeitigung schön citronengelb. Die Sonnenseite ist bei besonnten Früchten mit kurzen, blaßrothen Carminstreifen besetzt, die aber auf der Schattenseite oder bei beschatteten Früchten gänzlich fehlen. Wahre Punkte findet man nicht, dagegen häufig feine Rostanflüge oder Figuren und hie und da oft ziemlich große, weißliche Stellen auf der Oberfläche der Schale. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, markig, vollsaftig und von einem fein weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist ganz offen, fast ohne Kammern, nach beiden Enden spitz zulaufend, und enthält wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und conisch.

Die Frucht zeitigt Mitte oder Ende September, riecht alsdann violenartig und dauert bis in den November.

Der Baum wird groß, ist gesund, trägt seine Aeste schön abstehend in die Höhe und bildet eine dichte, schön hellgrün belaubte Krone. Die Sommertriebe sind hellgrün, aber bräunlichroth, mit vielen feinen Punkten besetzt und mit Wolle überzogen. Die Augen sind klein und stehen auf flachen Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, 5—5½ Zoll lang und 3—3¼ Zoll breit, elliptisch, gegen den Stiel spitziger als gegen das Ende auslaufend, woselbst es stumpf zugespitzt ist; von Farbe glänzend helles Saatgrün, unten sehr wenig wollig, am Rande sehr leicht und etwas unegal spitz gezähnt. Der Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter.

Kommt in rauhen Gegenden, in gutem Boden recht gut fort.

der Frucht hinlaufen, auch ist die eine Seite der Kelchfläche stets höher als die andere. Der kurze dicke Stiel steht in einer engen, tiefen, mit grauem Rost gefütterten, oder mit schönen, grünen Strahlen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein schönes glänzendes Quittengelb, die Sonnenseite ist schön leicht geröthet, nach Andern schön lackroth gestreift. Die Punkte sind selten, fein und schwarzgrau. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, doch sehr saftreich, und von einem süß-weinigen Geschmack, aber ohne Gewürz. Das Kernhaus ist sehr weit, die Kelchröhre ebenfalls und geht bis auf's Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Januar.

Der Baum wächst gut und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind sehr stark, glänzend dunkelbraun, nicht punktirt, aber sehr stark mit Wolle überzogen. Die Augen sind groß, herzförmig, stark wollig und sitzen auf vorstehenden, dreifach, aber kurz gerippten Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, langherzförmig, schön glänzend grasgrün, am Rande gebogt gezähnt. — Der Blattstiel hat Afterblättchen.

Nr. 20. Corneli's großer gelber Raffelapfel. II. R.

D. XI. H. S. 8. Herr Corneli, Maire zu Rimburg in Hoffstadt bei Aachen, machte diesen schönen, zur Familie der Schafsnasen gehörigen guten Wirthschaftsapfel bekannt.

Seine Form ist sehr hoch aussehend, abgestumpft kegelförmig, auf der einen Seite oft etwas bogenförmig erhaben, auf der andern aber niedriger, einer Schafsnase ähnlich, $3\frac{3}{4}$ Zoll hoch, $2\frac{3}{4}$—3 Zoll breit; nach Manger gehört die Frucht in die Classe der parabolischen Aepfel. Der kleinblättrige, bald welkende Kelch ist geschlossen und sitzt in einer ziemlich tiefen, oft mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nur wenig bemerkbar über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der kurze Stiel, oft nur ein Fleischbutz, steht in einer tiefen, trichterförmigen glatten Höhle. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist ein blasses Strohweiß, zeitig hohes Citronengelb; auf der Sonnenseite findet man keine Röthe, auch sind andere Abzeichen selten. Die Punkte sind sehr fein, weitläufig vertheilt, oft kaum sichtbar. Das schneeweiße Fleisch ist sehr fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen, reinen, etwas süßen Weingeschmack, doch ohne Gewürz. — Das Kernhaus ist sehr groß, hat fast gar keine Kammerabtheilungen und enthält ziemlich viele eiförmige, dicke Kerne. Die Kelchröhre geht spitz, doch nur bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich nur bis zum Ende des Jahres.

Der Baum wird groß, ist gesund, bildet mit weit aus einander stehenden Aesten eine schöne runde Krone, und trägt frühzeitig und reichlich. Die Sommertriebe sind stark, trüb dunkelbraunroth, un-

ten etwas heller von Farbe, mit vielen feinen weißen Punkten besetzt und mit einer feinen, weißen Wolle überzogen. Die Augen sind herzförmig, liegen platt an, sind wollig und sitzen auf gut vorstehenden, breiten Augenträgern. Das Blatt ist groß, länglich rund, lang zugespitzt, grasgrün, schön geadert, unten stark weißwollig, am Rande schön stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Die Frucht verträgt keinen Druck, die geringste Verletzung zieht ihr Verderben nach sich.

Nr. 21. Der Grünhofer Hasenkopf. II. R.

D. Verz. 1833. S. 9. Nr. 508. Stammt aus Liefland.

Ein großer, schöner, hoch aussehender Winterapfel, Münchhausen's gestreiftem Glockenapfel ähnlich, 3¼ Zoll breit und eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer oft seichten, mit Rippchen umgebenen Einsenkung, die bis in die Stielhöhle über die Frucht hinlaufen. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Gelb, mit vielen kurzen Streifen rund umher gezeichnet, dazwischen noch leicht getuscht; beschattete Früchte sind selten oder nur wenig gestreift. Das Fleisch ist fein, markig, von angenehm süß-weinigem, gewürzhaftem Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in's Frühjahr.

Nr. 22. Der Carlsapfel. Der Finalapfel. Mela Carla. Pomme Carle. Pomme de Charles. Pomme de Finale. Malus Caroli. Pomum Caroli magni. II. R.

D. XXI. H. S. 35. Tract. d. arb. Fruit. B. V. Tab. 295. Pom. ital. B. I. Hort. Societ. Cat. p. 20. N. 707.

Dieser berühmte Apfel stammt aus Finale im Genuesischen, wovon er auch den Namen Finalapfel erhalten hat; die Diel'sche Beschreibung trifft mit der von M. Poiteau im Traité des arbres fruitiers de Dumonceau enthaltenen überein, so daß kein Zweifel über die Identität dieser Frucht obwalten kann.

Ein nur mittelmäßig großer, mehrentheils einfarbiger Winterapfel, welcher in Deutschland eigentlich nur unter die Wirthschaftsäpfel gehört, in Frankreich und Italien aber das ihm zugelegte butterhafte Fleisch wohl erhalten kann. Seine Form ist hoch aussehend, gegen den Kelch bald wie zugespitzt kegelförmig, bald wenig mehr gegen den Stiel abnehmend, in welcher Gestalt er einer französischen Edelreinette ähnlich sieht. In seiner Hauptform ist er 2¾ Z. breit und eben so hoch. Der schmale, langspitze geschlossene Kelch steht straußförmig in die Höhe und sitzt in einer tiefen, bald engen, bald geräumigen, mit feinen oder starken Rippen besetzten Einsenkung, die auch mehr oder weniger stark über die Frucht bis zur Stielhöhe hinlaufen. — Der Stiel ist bald wie ein Fleischbutz, bald holzig und ½—¾ Zoll lang und steht in einer engen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der zarten, fetti-

gen Schale ist vom Baum hellgrün und wird erst im Winter hellgelb, wobei aber oft noch ein grüner Schiller sichtbar bleibt. Besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite, doch nur auf einer kleinen Stelle, leicht erdartig geröthet. Die Punkte sind sehr fein, weitläufig vertheilt, kaum sichtbar; nach Poiteau bekommt die Frucht später braunröthliche Flecken in der Schale, welche der Dauer des Apfels aber nicht schaden. Das Fleisch ist grünlich-weiß, fein, saftvoll, ziemlich markig und von einem reinen, süß-weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, die Kammern sind lang, geräumig und enthalten nur wenige vollkommene Kerne. Die starke Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch, wird aber gern stippig unter der Schale.

Der Baum wächst üppig, belaubt sich stark und wird bald und recht tragbar. Die Sommertriebe sind lang, stark, trübdunkelbraunroth, nur wenig, aber stark punktirt, mit feinem Silberhäutchen und feiner weißgrauer Wolle überdeckt. Die ziemlich großen, herzförmigen Augen, welche fest anliegen, stehen auf breiten, gut vorstehenden Augenträgern, die in der Mitte spitzig und dreifach gerippt sind. Das Blatt ist groß, rund eiförmig, oft ganz rund, vorn scharf zugespitzt, von Farbe glänzend dunkelgrün, reich geadert, unten stark weißwollig, am Rande nach der Spitze zu schön stark spitz gezähnt. Der Blattstiel hat große, starke Afterblätter.

Er soll in Italien einer der vorzüglichsten Aepfel seyn, dessen Fleisch einen köstlichen Wohlgeruch verbreitet.

Nr. 23. Crede's großer Wilhelmsapfel. III. R.

D. XXI. H. S. 19.

Der verstorbene Professor Crede in Marburg fand diesen schönen Apfel im Hessischen unter dem Namen Wilhelmsapfel und der H. G. R. Diel gab ihm zum Unterschied anderer ähnlich berühmten Aepfel den Namen seines Entdeckers. Von Knoop's Herrnapfel Tab. V. soll er viel Aehnliches haben. — Die Form der Frucht ist hoch aussehend, gegen den Kelch mehr oder weniger stark zugespitzt, gegen den Stiel wölbt sie sich plattrund zu, so daß sie unten breit aufsitzt. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch; gewöhnlich ist die eine Seite höher als die andere. Der kurzblätterige, halb offene Kelch sitzt in einer recht tiefen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, von denen viele, oft wohl 10 feine und starke calvilleartige Erhabenheiten sich über den Bauch der Frucht hinziehen und deren Rundung oft in die Breite verschieben. — Der starke, holzige Stiel ist kurz, ragt selten über die Stielhöhle hervor und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit Rost sternförmig umgebenen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, zeitig hohes Citronengelb; mehr als die halbe Sonnenseite ist mit vielen starken und schwachen Carminstreifen vom Kelch bis

zur Stielhöhle gezeichnet und zwischen selbiger noch sanft roth getuscht, wodurch aber doch die Grundfarbe durchscheint. Punkte bemerkt man nicht, aber die Frucht hat in der Zeitigung einen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fest, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süß-weinsäuerlichen Geschmack. — Das Kernhaut ist groß, offen, die Kammern sind lang, geräumig, enthalten aber nur meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich zwar den Winter hindurch, wird aber alsdann geschmacklos.

Der Baum wird groß, bildet mit starken Aesten eine breit gewölbte, stark belaubte Krone und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind schwärzlichbraun, unten etwas heller, mit ziemlich vielen bräunlichen Punkten besetzt, leicht mit Silberhäutchen belegt und mit weißgrauer Wolle überstaubt. Die etwas kleinen Augen sind herzförmig, weißwollig und stehen auf breiten, gut vorstehenden, in der Mitte spitzigen und dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, eiförmig, kurz aufgesetzt, fein zugespitzt, dunkel grasgrün, etwas grob geadert, unten stark wollig, am Rande stark zugespitzt, gezähnt. — Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Er verdient allgemeine Anpflanzung.

Nr. 24. Der Dübener große Glasapfel. III. R.

D. Verzeichniß 1833. S. 11. Nr. 513.

Ein schöner, haltbarer, hoch aussehender Winterapfel, 3½ Zoll breit und auch eben so hoch, häufig durch Rippen in seiner Rundung entstellt. Die Farbe der Schale ist grün, später hellgelb, bei stark besonnten Früchten ist die Sonnenseite etwas erdartig roth angelaufen. Das Fleisch ist fest, saftvoll und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Winter und hält sich bis in den Sommer.

Dritte Ordnung. Gulderlinge.

Nr. 25. Der süße Gulderling. De Soete Gulderling. III. R.

D. II. H. S. 27. Chr. Pomol. S. 358. Nr. 275. Chr. H.-Wbch. S. 46. Stammt aus Swol in Holland, woselbst er als Hoveniers-Zoete Gulderling bekannt ist; von Knoop's Soete enkelde Gulling p. 15 ist er verschieden.

Ein mittelmäßig großer, früher Süßapfel von hoch aussehender, etwas conisch zulaufender Form; manche Früchte sind am Kelche mehr abgestumpft und haben alsdann die Gestalt einer Birnquitte, 2½ Zoll hoch und eben so breit. Der kleine geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, engen, mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, die breit erhaben bis zur Stielhöhle hinlaufen. — Der Stiel ist gewöhnlich ein Fleischbutz, und steht in einer flachen, engen, mit gelbgrauem Rost gefütterten Höhle, welcher sich ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist hell grün-

lich gelb, zeitig schönes Goldgelb, die Sonnenseite ist nur auf einer kleinen Stelle sanftroth angelaufen, beschattete Früchte hingegen sind rein einfarbig. Die Punkte sind fein, gelblich, auf der Schattenseite grün eingefaßt. Das Fleisch ist gelblichweiß, mit hellgrünen Adern durchzogen, locker, fein, nicht sehr saftvoll und von einem sehr süßen, fein alantartigen Geschmack; die Frucht riecht in der Zeitigung angenehm. — Das Kernhaus ist weit offen, unregelmäßig, rundlich und enthält nur wenig Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs October, oft schon im September und hält sich lange.

Der Baum wächst sehr stark, treibt lange, dicht belaubte Aeste und bildet eine flache Krone, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind olivengrün, oben fahlbräunlich, nur mit wenigen, länglichen weißgrauen Punkten besetzt und mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind platt, weißwollig und stehen auf gut vorstehenden, breiten Augenträgern. Das Blatt ist mittelgroß, fast rund, nach beiden Enden gleichmäßig abnehmend, schön zugespitzt, ziemlich glänzend grün und grob geadert, unten fein wollig und am Rande stark stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel hat schöne große Afterblätter.

Nr. 26. Le Doux Juvigny. Malus illecebrosa. II. R.

Trait. d. arbr. fruit. B. V. Liv. 44. Tab. 278. In der Normandie als eine sehr gute Cyderfrucht bekannt.

Die Gestalt der Frucht ist oval oder länglichrund, 2 — 2½ Zoll hoch und eben so breit. Der kleine Kelch sitzt in einer geringen, mit 10 Fleischperlen und Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, von denen sich 5 Erhabenheiten rippenartig über den Bauch hinziehen. Der ½ — ¾ Zoll lange Stiel steht in einer ziemlich tiefen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist blaßgelb, die Sonnenseite ist hellroth angelaufen, mit vielen ungleich gestalteten dunkler rothen Punkten und Flecken besetzt, in deren Mitte sich ein hellerer Punkt befindet. Das Fleisch ist weiß, fest, markig, vollsaftig und von einem zuckersüßen, zuweilen etwas bittern Geschmack. Das Kernhaus ist groß und enthält schöne, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte Septembers.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und treibt lange, herabhängende Aeste. Die Sommertriebe sind kupfergrün, oben röthlich, leicht mit Wolle überlegt. Das Blatt ist groß, länglich-eiförmig, schön grün, unten weißwollig und am Rande fein und doppelt gezähnt.

Nr. 27. Le Fleur d'Auge. Malus Pseudo-Calvilla. III. R.

Trait. d. arbr. fruit. Tom. V. Liv. 45. Tab. 284. Eine normännische Frucht, wegen ihrer Süßigkeit und ihres herben Nachgeschmacks zur Cyderbereitung sehr schätzbar.

Die Form dieses Süßapfels ist gewöhnlich regelmäßig rund, zu-

weilen doch etwas oval aussehend, 2¼ Zoll hoch und eben so breit. Der kleine Kelch sitzt in einer weiten, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung wie eingeschnürt. Der ½—¾ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, mit Rost sternförmig umgebenen Höhle, der sich aber nicht weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist kirschroth, überall mit unregelmäßigen, fahlgelben Punkten übersäet, welche gegen den Kelch zu zahlreicher werden, als gegen die Stielwölbung hin. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, fast ganz zergehend auf der Zunge und von einem angenehm süßen Geschmack, der aber oft etwas Herbes nach sich führt. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, und jede Kammer enthält 2 kleine, spitzige, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis zum December.

Der Baum wird groß, breitet sich weit aus und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind rothbraun und mit grauen Punkten getüpfelt. Das Blatt ist lang, schmal, oben zugespitzt, gelappt, von Farbe hellgrün und am Rande stumpf gezähnt. Der Blattstiel ist dünn und hat fadenförmige Afterblätter. Die Frucht möchte wohl der Farbe und dem Fleische nach noch eher unter die Rosenäpfel, als zu den Aftercalvillen gehören.

Nr. 28. Der frühe Simonsapfel. III. R.

D. Verz. 1833. S. 14. Nr. 518.

Ein früher, mittelmäßig großer, schöner Apfel, 2¾—3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer etwas seichten, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die oft recht deutlich über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der kurze Stiel steht in einer trichterförmigen Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgelb, stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite etwas roth angelaufen und nur in diesem Roth sind die Punkte bemerkbar. — Das feine Fleisch ist saftig, markig und von einem angenehmen, weinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wächst sehr lebhaft und trägt bald und reichlich. Eine schöne Marktfrucht.

Nr. 29. Pile's Russet. III. R.

D. III. Bd. N. T. S. 8. Hort. Societ. Cat. No. 1162.

Eine englische, vorzüglich zum Welken schätzbare rothe Wintertafelfrucht, sowie zu jedem Gebrauch in die Küche. Seine Form ist hoch aussehend, breit abgestumpft kegelförmig, der Bauch sitzt tief nach dem Stiel hin, um den er sich flach abwölbt, gegen den Kelch nimmt er allmählig ab und bildet eine abgestumpfte Kelchfläche, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind. In ihrer wahren Größe ist diese Frucht 2¾—3 Zoll breit und eben so hoch. Der breitblätt-

rige, etwas offene **Kelch** sitzt in einer flachen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nur flach und kaum bemerklich über den Bauch hinlaufen. — Der dünne, holzige **Stiel** ist ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, mit Rost bekleideten, nicht selten durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die **Grundfarbe** der glatten Schale ist hellgrün, zeitig goldgelb, über und über mit einem trüb-erdartigen Blutroth rund herum verwaschen, durch welches die Grundfarbe zuweilen an der Stielwölbung durchscheint und daselbst, sowie auf der Schattenseite zeigen sich einzelne deutliche Streifen in der Röthe. — Die **Punkte** sind zwar häufig, aber fein und gelb. Das **Fleisch** ist weißlich-gelb, fein, markig, saftvoll und von einem angenehm weinigen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das **Kernhaus** ist groß, oft etwas offen, die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele, kaffeebräune, spitzige Kerne; die Kelchröhre geht spitz kegelförmig nach dem Kernhaus herab.

Die **Frucht** zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der **Baum** wird groß, geht hoch in die Luft, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich. Die **Sommertriebe** sind sehr lang, stark, schön glänzend dunkelroth, mit vielen weißgrauen, runden und länglichen Punkten besetzt, unten silberfarbig, nach oben aber mit einer feinen, weißen Wolle überlegt. Die **Augen** sind schön herzförmig, roth und sitzen auf breiten, dreifach gerippten Augenträgern. Das **Blatt** ist groß, mehr ei- als herzförmig, stark zugespitzt, die Ränder desselben sind ziemlich aufwärts und etwas rückwärts gebogen, stark spitz und doppelt gezähnt; es ist von Farbe schön glänzend grasgrün, gröblich geadert, unten gar nicht wollig und von Gewebe stark pergamentartig. Der **Blattstiel** hat große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 30. Der französische Klapperapfel. La Cliquette. III. R. D. XII. H. S. 23.

Ein schöner, mittelmäßig großer, haltbarer Winterapfel zum rohen Genuß wie auch zur Wirthschaft schätzbar. Die **Gestalt** dieser Frucht ist hoch aussehend, fast walzenförmig; der Bauch sitzt bald in der Mitte, bald mehr nach dem Stiel zu, wodurch die Wölbungen um Stiel und Kelch sich gleichen oder auch etwas verschieden sind. Die gewöhnliche Größe der Frucht ist 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit, zuweilen ist sie aber auch so breit als hoch. Der kurzblätterige, geschlossene **Kelch** sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit feinen rippenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch breit und flach über den Bauch hinlaufen und dessen Rundung oft etwas entstellen. Der dünne, ¾—1 Zoll lange **Stiel** steht in einer tiefen, etwas engen, fein rostfarbigen Höhle. Die **Farbe** der dünnen, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein blasses Strohgelb, zeitig hohes Citronengelb; die **Sonnenseite** ist auf einer kleinen Stelle leicht geröthet und mit mehreren carminrothen Fleckchen getüpfelt. Die **Punkte** sind fein und

wenig in's Auge fallend. Das **Fleisch** ist fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, reinettenartigen, weinigen Zuckergeschmack. Das **Kernhaus** ist offen, fast unregelmäßig, die sehr geräumigen Kammern enthalten viele kleine, vollkommene Kerne, die beim Schütteln des Apfels schlottern; die **Kelchröhre** ist kurz.

Die **Frucht** zeitigt im November und hält sich bis in's Frühjahr. Die Beschreibung des Baumes fehlt.

Nr. 31. Multhaupt's Gulderling. III. R.
D. III. H. R. A. S. 12.

Ein Sämling, von dem Hn. Weinhändler **Multhaupt** zu Wienenburg erzogen, welcher sich um die Erziehung mehrerer guten Obstsorten verdient gemacht hat. Hierbei muß ich bemerken, daß seine Carminreinette S. 325, welche der H. G. R. **Diel** unter die rothen Reinetten zählt, der Beschaffenheit ihres Fleisches nach nicht unter die Reinetten, sondern unter die Plattäpfel gehört. — Ein oft ansehnlich großer, calvilleartig gerippter, einfarbiger Winterapfel für die Wirthschaft geeignet. In seiner **Form** hat er viel Aehnliches von dem weißen Wintercalville, der Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich platt zuwölbt; gegen den Kelch zu nimmt er stark ab und erhält dadurch ein zugespitztes, breit abgestumpftes Ansehen. Nach dieser Form, sind die Früchte 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite nur $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der starke, lang gespitzte, offene **Kelch** sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, aus welcher sich viele starke Rippen erheben, welche meistens schön calvilleartig über den Bauch hinlaufen. — Der dünne **Stiel** ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen, häufig verschobenen Höhle, welche rostfarbig ist. Die **Farbe** der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Weißgelb, zeitig schönes Citronengelb, auf der **Sonnenseite** bemerkt man keine Spur von Röthe, auch sind selten **Punkte** sichtbar. Das **Fleisch** ist schön weiß, fein, markig, saftvoll und von einem angenehmen, reinen Weingeschmack. — Das **Kernhaus** ist groß, aber geschlossen, die geräumigen Kammern enthalten viele, starke eiförmige, zimmtbraune Kerne. — Die **Kelchröhre** geht stark kegelförmig bis zur Hälfte gegen das Kernhaus herab.

Die **Frucht** zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber den Saft verliert.

Der **Baum** treibt vieles Holz, bildet eine breit gewölbte, licht belaubte Krone und trägt bald. — Die **Sommertriebe** sind lang, stark, grünlich und trüb erdbraunroth, mit nur wenigen, feinen runden Punkten besetzt, nach unten silberfarbig und gegen die Spitze zu mit feiner Wolle überzogen. Die herzförmigen **Augen** sind weißwollig und sitzen auf dreifach gerippten Augenträgern. Das **Blatt** ist groß, rund eiförmig, mit einer starken, halb aufgesetzten Spitze, glänzend dunkel-grasgrün, grob geadert, unten wenig wollig und am Rande stark stumpfspitz gezähnt. Die Blätter an den Fruchtaugen sind kleiner und

schmäler. Der Blattstiel hat pfriemen-, seltener lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 32. Der Safranapfel. I. R.

Christ's Pomol. S. 367. Nr. 283. Müschen's Beschreibung I. Heft S. 17. Nr. 43.

Dieser vorzüglich gute Apfel ist im Altenburgischen unter dem Namen des Safranapfels bekannt und unterscheidet sich von Nr. 19, dem Zipliner oder Aprikosenapfel, mit welchem er Aehnlichkeit zu haben scheint, durch größere Güte des Fleisches und spätere Zeitigung. Seine Gestalt ist mehr hoch aussehend und walzenförmig als rund, 3¼ Zoll hoch und eben so breit. Der Kelch sitzt in einer mäßig tiefen, mit grauem Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der sehr fettigen Schale ist hochsaftangelb, die Sonnenseite ist mit einzelnen carminrothen Streifen gezeichnet, dazwischen noch roth punktirt. Hie und da findet man einzelne Warzen wie beim Borsdorfer an der Schale. Das etwas feste Fleisch ist gelblich-weiß, wird später zart und mürbe und äußerst saftvoll und ist von einem sehr gewürzhaften, süßweinigen Geschmack und starken Geruch.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst gut, wird groß, ist dauerhaft gegen den Frost und trägt bald und reichlich. — Die Sommertriebe sind dunkelbraun und nur wenig punctirt. — Das Blatt ist elliptisch, von Farbe lebhaft grün, am Rande stumpf gezähnt.

Nr. 33. Winter's grüner Gulderling. III. R.

D. IV. B. N. A. S. 20. Stammt von einem Gute des Hn. geheimen Raths Winter, welcher mehrere Obstbäume aus Holland bezog.

Ein gewöhnlich nur mittelmäßig großer, rein einfarbiger, wegen seiner Haltbarkeit und Saftfülle schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist hoch aussehend; der größere Theil der Früchte nimmt bedeutend stark mehr nach dem Stiel, als gegen den Kelch zu ab, so daß die Früchte nicht aufgestellt werden können, doch findet man auch etwas walzenförmige darunter. Der Apfel ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch oder nur etwas niedriger. Der starke, langspitze, lange grün bleibende Kelch steht geschlossen in die Höhe in einer tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, aus welcher sich oft 5 starke, calvilleartige Rippen erheben und deutlich über den Bauch bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer geräumigen tiefen, oft trichterförmigen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes helles Grün, welches erst spät im Winter wahres Citronengelb wird, ohne Röthe ist und selten Anflüge von Rost zeigt. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, sehr saftvoll und von einem fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Das Kernhaus ist groß, weit offen, oft mit einer rothen Ader umgeben; die sehr geräumigen Kammern enthalten viele starke, spitz-eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre geht spitz bis auf's Kernhaus herab.

Die **Frucht** zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der **Baum** geht mit starken Aesten schön in die Luft und ist recht tragbar. Die **Sommertriebe** sind lang, stark, glänzend purpurroth, wenig und kaum bemerkbar punktirt, mit einem schönen, glänzenden Silberhäutchen belegt und gegen die Spitze zu mit etwas schwarzgrauer Wolle überzogen. — Die großen **Augen** sind dick, länglich-herzförmig, roth, und sitzen auf gut vorstehenden dreifach, aber kurz und schwach gerippten Augenträgern. Das **Blatt** ist mittelmäßig groß, stark auslaufend zugespitzt, glänzend dunkelgrün, fein geadert, unten fein weißwollig und am Rande stark spitz gezähnt. Der **Blattstiel** hat fadenförmige Afterblätter.

Zweite Classe. Rosenäpfel.

Erste Ordnung. Zugespitzte oder längliche.

Nr. 34. Schmidberger's zweimal tragender rother Sommer-Rosenapfel. II. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. IV. Hft. S. 120. **Liegel** S. 86. Nr. 162.

Der regulirte Chorherr des Stiftes St. Florian in Oestreich, Herr **Jos. Schmidberger** fand diese schöne Sommerfrucht zu Wartberg im Mühlkreis und beschrieb sie in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht. Der Hr. Dr. und Apotheker **Liegel** zu Braunau machte diese Frucht schon früher in seiner systematischen Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten S. 85. Nr. 162 unter dem Namen des zweimal tragenden Rosenapfels bekannt. Um keine Verwirrung in der Nomenclatur zu veranlassen, da es mehrere rothe Sommerrosenäpfel giebt, so belegte ich die Frucht mit obigem, besser bezeichnenden Namen.

Die erste Frucht ist ein prachtvoller, oft ansehnlich großer, gewöhnlich aber nur mittelgroßer, etwas hoch gebauter, calvilleartig gerippter, gegen den Kelch etwas conisch zulaufender Sommerapfel. — Der **Stiel** ist kurz und steht in einer tiefen Höhle. — Die **Farbe** der Schale ist bei besonnten Früchten fast blutroth, mit bläulichem Duft überzogen; gegen die Schattenseite zu wird sie mehr rosenroth und ist mit vielen weißlichen Punkten besetzt; beschattete Früchte sind nur wenig geröthet und auf der Schattenseite weißlich grün. — Das **Fleisch** ist grünlich weiß, mit rosenrothen Adern durchzogen, saftvoll, markig und von einem herrlichen, weinsäuerlichen Geschmack. Die erste **Frucht** zeitigt Mitte August und hält sich 14 Tage, die zweite aber zeitigt selten und nie vor dem November.

Der **Baum** wächst nicht stark, ist aber dauerhaft und trägt bald und reichlich, weßhalb er auch als Zwergbaum für etwas rauhe Gegenden zu empfehlen ist. Die Eigenschaft des Zweimaltragens des Baumes schreibt **Schmidberger** dem Umstand zu, daß der über zehn Jahre alte Baum in einer etwas hoch gelegenen Gegend des Mühlkreises in einem trockenen Sandboden steht, in welchem sich in kurzer

Zeit die Fruchtknospen in Blüthenknospen umbilden und zur Reife bringen, während in einem fruchtbaren Lehmboden der Baum mehr an der Ausbildung der Krone arbeitet, und nur in sehr günstigen Sommern oder vielleicht gar nicht die Eigenschaft des Zweimaltragens erlangt.

Nr. 35. Der Azeroleapfel. Pomme Azerole. Malus hybrida. III. Rang.

Trait. d. arbr. fruit. Liv. 32. Tab. 211.

Diese niedliche kleine Frucht macht den Uebergang von den Birnen zu den Aepfeln und ist, sowie bei den Birnen die Hainbuttenbirne die kleinste unter den Birnen ist, der kleinste unter den Aepfeln. — Die Früchte, welche gewöhnlich einzeln und nicht wie bei der Hainbuttenbirne in Büscheln auf dem Fruchtboden stehen, sind von verschiedener Gestalt; manche sind länglich, andere wieder rund, aber durchgehends klein und niedlich und gewähren, zumal im Topf erzogen, einen schönen Anblick. Der Kelch ist offen und sitzt auf der Kelchwölbung oben auf, der Stiel ist sehr lang und dünn. — Die Farbe der feinen Schale ist blaßgrün, zeitig schön wachsgelb; die Sonnenseite ist schön roth gestreift und die ganze Frucht mit einem weißlichen Duft leicht überzogen. — Das Fleisch ist gelb, fest, fein und von einem herb-säuerlichen Geschmack. — Das kleine Kernhaus hat 5 Kammern und in jeder Kammer sind 2 Kernchen enthalten; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Mitte August und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst zwar kräftig, wird aber nicht groß, pflanzt sich durch seinen Samen echt fort, und paßt gut in Bosquets oder zur Topforangerie. Die Sommertriebe sind lang, gelblich, eckig und mit einem feinen Silberhäutchen überlegt. Das Blatt ist groß, länglich, glatt, schön grün und am Rande ziemlich spitz, aber ungleich gezähnt. Der Blattstiel ist sehr lang, röthlich und hat selten Afterblätter. Die Blüthen, welche in Büscheln erscheinen, sind weiß, nach außen zu blaß rosenfarbig, und zeigen sich 14 Tage bis 3 Wochen früher als die der anderen Aepfelbäume.

Nr. 36. Der rothe astrachanische Sommerapfel. The red Astrachan Apple. III. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 123. Hort. Societ. Cat. No. 31. Herr Atkinson in London erhielt diese schöne Sommerfrucht aus Schweden und machte sie in England zuerst bekannt.

Die Form der Frucht ist hoch aussehend, gegen den Kelch conisch zulaufend, beide Wölbungen sind deutlich verschieden, $2\frac{1}{2}$ Z. hoch und 3 Z. breit. — Der stark blätterreiche Kelch ist geschlossen und sitzt aufrecht stehend in einer weiten, tiefen, mit unregelmäßigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich deutlich über die Hälfte der Frucht hinziehen, doch ohne deren Rundung zu entstellen. Der Stiel ist kurz. Die Farbe der mit einem starken bläulichen Duft überlaufenen Schale

ist grünlich gelb; die Sonnenseite ist schön dunkelroth, welches sich, nach der Schattenseite zu heller werdend, in der gelblichen Grundfarbe verliert. Die Punkte bestehen aus gelblichen Sternchen. Das Fleisch ist weiß, ziemlich hart, saftig und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack, in der Ueberreife wird es mehlig.

Die Frucht zeitigt Mitte August und hält sich bis Anfangs September.

Der Baum wächst lebhaft. Die Sommertriebe sind hellkastanienbraun, mit deutlichen weißen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich rund, vorn wenig zugespitzt, am Rande stumpf gezähnt. Der Blattstiel hat kleine, schmale Afterblätter.

Nr. 37. Der Liefländer Liebling. II. R.

D. Verz. 1833. S. 23. Nr. 533. Von Hartwiß.

Ein mittelmäßig großer, schöner, gewöhnlich kegelförmig gestalteter, frühzeitiger Tafelapfel, $2\frac{1}{2}$—3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer bald flachen, bald tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich deutlich bemerkbar über den Bauch der Frucht hinziehen. — Der sehr dünne Stiel ist 1—$1\frac{1}{2}$ Z. lang und steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist wachsartig hellgelb, die Sonnenseite oft mit feinen, hellrothen Streifen einzeln stehend besetzt, wobei man keine wahren Punkte weiter an der Schale bemerkt. Das Fleisch ist fein, locker, saftvoll und von einem erquickend angenehmen Weingeschmack, auch riecht die Frucht stark violenartig. Das Kernhaus ist etwas offen.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich 4 Wochen.

Nr. 38. Robert von Rennes. Robert de Rennes. Malus Robertiana. II. R.

Trait. de arbr. fruit. Vol. V. Liv. 35. Tab. 233.

Diese schöne Frucht ist in dem Departement Calvados aufgefunden worden und gehört zur Familie der Strichäpfel (Passe-pommes). Die Gestalt des Apfels ist hoch aussehend, länglich, gegen den Kelch stumpf abgeplattet, die eine Seite der Kelchfläche ist oft höher als die andere, $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der schmale und scharfspitze Kelch sitzt in einer geringen, mit kleinen Erhöhungen umgebenen Einsenkung, die sich aber nicht über den Bauch hin erstrecken. — Der dünne, $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, mit grauem Rost sternförmig umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, mit Duft überzogenen Schale ist gelblich, die Sonnenseite kirschroth und durchaus mit vielen dunkelrothen Streifen und Flecken gezeichnet. Die Punkte sind häufig, stark und fein, von Farbe weißlich. — Das Fleisch ist weiß, unter der Schale und um das Kernhaus röthlich, fest, wenig schmelzend, nicht übrig saftig und von einem aromatischen Geschmack. Das Kernhaus ist nur mittelmäßig groß und enthält spitzrunde, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs September und hält sich bis in den October.

Der Baum wird sehr groß, wächst pyramidenförmig in die Höhe; wegen zu großer Tragbarkeit, indem sich oft Büschel von 6—8 Früchten an einem Fruchtknoten ansetzen, hängen später die Aeste herunterwärts. Die Sommertriebe sind kurz, olivenfarbig und dunkelbraun und weitläufig mit Punkten besetzt. Das Auge ist klein, platt und steht auf wenig vorstehenden Augenträgern. Die Fruchtknospen sind klein, zugespitzt und mit etwas Wolle überzogen. Das Blatt ist sehr klein, länglich, scharf zugespitzt, von Farbe schön grün, unten etwas wollig und am Rande wellenförmig und fein spitz gezähnt. Der Blattstiel hat kleine Afterblätter.

Nr. 39. Der große Täubling. Le gros Pigeonnet. Malus columbina. II. R.

Traité d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 29. Tab. 193.

Dieser schöne Herbstapfel scheint ebenfalls eine Frucht neuerer Zeit zu seyn, welche die älteren Pomologen nicht gekannt haben. Mit dem rothen Herbsttaubenapfel No. 237 hat er große Aehnlichkeit. Die Gestalt ist länglich eiförmig, gegen den Kelch regelmäßig conisch zulaufend, 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der lang- und spitzblättrige Kech sitzt in einer flachen, engen, mit feinen ungleichen Rippen umgebenen Einsenkung. Der kurze, starke Stiel steht in einer trichterförmigen, mit fahlbraunem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen, mit blauem Duft belaufenen Schale ist gelb, die Sonnenseite ist mit einem schönen Roth verwaschen und mit dunkelrothen Streifen gezeichnet, welche sich, schwächer werdend, über die Schattenseite hin verbreiten. Die Punkte sind häufig und aschgrau. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, spröde, saftig und von einem angenehm säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist lang, schmal, enthält 3—5 Kammern, deren Unterschiede oft in einer weiten, hohlen Achse verschwinden, und enthält länglich-schwarze, braune, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und seine schlanken Aeste bilden eine pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind lang, schlank, von Farbe bräunlich violett, nur wenig punktirt und mit dicker aschgrauer Wolle überzogen. — Die Augen sind klein, länglich spitz und wollig. — Das Blatt ist sehr klein, 2—4 Zoll lang, rinnenförmig ausgehöhlt, vorn länglich-spitz auslaufend, von Farbe grasgrün, unten weißwollig und am Rande grob, doch scharfspitz, aber ungleich gezähnt. — Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 40. Der Täubling von Rouen. Le Pigeonnet de Rouen. Malus Rhotomagensis. III. R.

Traité d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 14. Tab. 80.

Ebenfalls eine neue französische Frucht, welche Herr Garten-Director Poiteau in der Gegend von Rouen fand und in seinem Werke bekannt machte. Der Form der Frucht ist länglich rund, häufig ovalrund; beide Wölbungen sind gar nicht verschieden, 2½ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der sehr kleine, grünliche Kelch ist mit einer feinen Wolle bestäubt und sitzt in einer kleinen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung wie eingezwängt. — Der ¾ Zoll lange Stiel steht in einer nicht allzu großen, selten tiefen und glatten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist lebhaft violettroth verwaschen und mit dunklerem Roth mehr oder weniger stark gestreift. Die Punkte sind nicht häufig, im Roth grau, auf der Schattenseite aber braun. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, körnig, nicht übrig saftig und von einem nicht besonders vorzüglichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und enthält schöne, stumpfspitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März. Der Baum wird nur mittelmäßig groß und bildet mit wenigen Aesten eine schöne, dichte Krone. — Die Sommertriebe sind lang, gerade, aschgrau röthlich, fein wollig und mit länglichen und runden Punkten getüpfelt. Das Auge ist länglich, platt gedrückt und mit scharfen Schuppen besetzt. Das Blatt ist mittelgroß, eirund, mehr oder weniger scharf zugespitzt, von Farbe schön grasgrün, unten weißwollig und am Rande sägeförmig gezähnt. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Zweite Ordnung. Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

Nr. 41. Der Borovitsky-Apfel. The Borovitsky Apple. II. Rang.

Poml. Mag. I. B. Nr. 10. Hort. Societ. Cat. S. 5. Nr. 119. Stammt aus Rußland und ist vielleicht in Taurien oder am Kaukasus zu Hause.

Die Form dieses schönen Rosenapfels ist rundlich, etwas eckig, beide Wölbungen sind sich ziemlich gleich, von 2 Zoll Höhe und gleicher Breite. — Der ziemlich starke Kelch sitzt in einer weiten, mit schmalen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich deutlich erhaben über die Frucht hinziehen und deren Form eckig machen. Der 1 Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, oft weiten Höhle. Die Farbe der Schale ist blaßgrün, die Sonnenseite ist blaßroth angelaufen und mit dunklen Carminstreifen gezeichnet, dabei ist die ganze Frucht mit einem silbergrauen Duft überzogen. Das Fleisch ist weiß, fest, saftig und von einem angenehmen, mit einer hervorstechenden Säure gemischten Geschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich 3 Wochen.

Die Sommerlatten des Baumes sind bräunlich roth, spärlich mit aschgrauen Punkten getüpfelt und mit nur wenig Wolle überzogen. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich eiförmig, gegen den Stiel zu etwas breitlich, vorn kurz zugespitzt; die Oberfläche desselben ist glänzend hellgrün, schön geadert, und der Rand stark stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel färbt sich im Herbst schön roth und hat schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 42. Die Caroline Auguste. I. R.

Schmidb. Btr. z. Obstbz. III. H. S. 35. Nr. 12. Liegel S. 84. Nr. 132.

Der Herr Chorherr Schmidberger erzog diese schöne Sommerfrucht aus dem Kern eines gestreiften Rosenapfels und widmete sie Ihrer Majestät der Kaiserin von Oestreich. — Die Form der Frucht ist veränderlich, auf den Johannisstamm gesetzt nimmt sie eine runde Gestalt, hingegen auf dem Wildling eine mehr gegen den Kelch zugespitzte und gerippte Form an, dabei ist sie von ziemlicher Größe. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist weiß, wie die des weißen Winter-Taffetapfels, die Sonnenseite ist hell rosenroth angelaufen und darin etwas dunkler roth geflammt und gestreift. — Das Fleisch ist blendend weiß, mit rosenrothen Adern durchzogen, sehr fein körnig, saftreich, fast ganz im Munde zerfließend und von einem weinsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts oder Anfangs Septembers und hält sich gegen 14 Tage; beschattete Früchte kann man später abnehmen und oft bis Michaelis hängen lassen, wodurch ihr Zeitigungspunkt, welcher auf dem Lager in 14 Tagen eintritt, verlängert wird.

Der Baum ist gesund, wächst kräftig, sieht dem des gestreiften Rosenapfels sehr ähnlich, ist nicht empfindlich gegen den Frost, und trägt sowohl auf dem Hochstamm als auch auf dem Johannisstrauch sehr reichlich.

Nr. 43. Der beduftete Apfel. Der Thauapfel. Pomme de rosée. Malus roris. II. R.

Traité d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 35. Tab. 234. Stammt aus Vire im Departement Calvados in Frankreich.

Die Form des Apfels ist platt gedrückt, der Kelch ist mit 5 Rippen umgeben, welche stark erhaben über den Bauch der Frucht hinlaufen und dieser ein fünfeckiges Ansehen geben. Eine vollkommene Frucht ist 1½—2 Zoll hoch und 2—2½ Zoll breit. — Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer engen, tiefen, von 5 Beulen und kleineren Rippen umgebenen Einsenkung, die sich deutlich erhaben über die Frucht hinziehen und deren Rundung entstellen. — Der kurze Stiel steht in einer tiefen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der mit starkem bläulichem Duft überzogenen Schale ist ein schönes Kirschroth,

die Punkte sind stark und weißlich, gegen den Stiel zu und auf der Schattenseite sind sie größer und weniger zahlreich als auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist gelblich, unter dem Kelch röthlich, zart, fest, ganz zergehend im Munde, sehr saftig und von einem zuckersüßen Geschmack. Das ziemlich große Kernhaus enthält länglich spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts und hält sich bis in den October.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, er treibt seine Aeste horizontal wie ein Regenschirm und seine Zweige sind häufig dem Verdorren unterworfen; seine Früchte trägt er büschelweise. Die Augen auf den Sommerlatten sind klein, platt gedrückt und fast ganz mit weißer Wolle bedeckt. Das Blatt ist klein, länglich, ziemlich lang zugespitzt und der Rand desselben mit ungleicher Zahnung besetzt. Der Blattstiel hat große, sichelförmige Afterblätter.

Nr. 44. Der beduftete Morgenapfel. Heary Morning Apple. Dainty Apple. II. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 53. Hort. Societ. Cat. No. 549.

Wurde von Hn. Charles Worthington bekannt gemacht und soll in Sommersetshire in England entstanden seyn. Von dem französischen Thauapfel, mit welchem er viele Aehnlichkeit hat, unterscheidet er sich hinlänglich durch seine spätere Zeitigung und längere Dauer. Die Form der Frucht ist rund, etwas platt gedrückt und kantartig gerippt, $2\frac{3}{4}$—3 Z. hoch und $3\frac{3}{4}$—4 Z. breit. Der sehr kleine Kelch sitzt in einer weiten, tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die kantartig flach über den Bauch der Frucht hinlaufen, ohne deren Rundung sehr zu entstellen. — Der kurze, starke Stiel steht in einer weiten Höhle. Die Farbe der feinen, mit einem pflaumenähnlichen blauen Duft belaufenen Schale ist ein schönes Hellroth, die Sonnenseite ist dunkler geröthet, und mit breiten, kurz abgesetzten noch dunklern Streifen gezeichnet, welche, blässer werdend und weiter aus einander stehend, über die Schattenseite hin sich verbreiten und der Frucht ein sehr schönes Ansehen geben. Das Fleisch ist gelblich weiß, unter der Schale zuweilen etwas röthlich schillernd, fest und von einem guten, lebhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den März.

Der Baum trägt zwar als Hochstamm gut, paßt aber besser in Zwergform auf dem Johannisstrauch erzogen, worauf er bald und sehr reichlich Früchte liefert. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, mit vielen weißlichen Punkten besetzt und dicht behaart. Das etwas große Blatt ist convex und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat sehr breite Afterblätter.

Nr. 45. Der italienische Pepping. Mela Pupina. Mela Appie. Moro sine. Pyrus malus appeniensis. II. R.

Pom. itali. Disp. XXIII. Wird in Oberitalien am häufigsten angetroffen.

Diese in Italien sehr berühmte Frucht scheint mir mit Diel's

großem Apl, 4tes Heft S. 228, bis auf die Form die größte Aehnlichkeit zu haben; da diese aber ganz platt ist, die des italienischen Peppings dagegen bald rund, bald conisch seyn soll, so möchte ich doch bezweifeln, daß beide Früchte ein und dieselbe Sorte sind. Die Gestalt des italienischen Peppings ist verschieden, bald rundlich, bald conisch zulaufend, auch sind die Früchte nicht von einerlei Größe, welche bei einer vollkommenen Frucht 2½ Zoll in der Höhe und 3 Zoll in der Breite beträgt, mithin doch immer mehr platt als hoch aussehend ist. Die Farbe der Schale ist grünlich-gelb, zeitig gelb, die Sonnenseite ist bräunlich-roth (nach Gallerio durch eine glänzend bräunlich-rothe Stelle bunt gemacht). — Das Fleisch ist markig, mürbe und von einem vorzüglich angenehm süßen Geschmack, welcher, ohne widerlich zu seyn, fast den aller andern Aepfel übertrifft.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Mai.

Der Baum gedeiht vorzüglich gut auf den ligurischen Gebirgen und auf den Apenninen, und verträgt demnach ein kaltes Klima. Sollte uns nicht schon der Name Mela Appie ein Fingerzeig seyn, daß unsere Api-Aepfel und namentlich der große Apl aus Italien herstammen, aber in unserem Clima nicht diejenige Güte erlangen, welche man diesem Apfel in Italien beilegt? Nach Diel gehört der große Apl wegen seines rein süß-säuerlichen Geschmackes unter die Plattäpfel. Leider ist der Baum in der Pomona italiana nicht beschrieben, um durch Vergleichung ein Resultat über die Identität dieser Frucht zu erlangen.

Dritte Classe. Rambouräpfel.

Erste Ordnung. Mit großem Kernhause.

Nr. 46. Peter Jansen's Sommerapfel. III. R.

D. II. B. R. A. S. 16. Stammt aus Holland.

Ein ansehnlich großer, saftvoller Septemberapfel von plattrunder Form, dessen Wölbungen sich ziemlich gleich sind, 2½ — 2¾ Zoll hoch und 3 Z. breit. Der kurze, schmalblätterige, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit mehreren calvilleartigen Rippen umgebenen Einsenkung, die stark erhaben über den Bauch der Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. — Der dünne, holzige Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, meistens rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist hellgrün, zeitig hellgelb mit grünlichen Flecken vermischt, auf der Sonnenseite ist selten eine Spur von Röthe zu bemerken. — Die Punkte stehen weitläufig, sind fein, braun, auch finden sich häufig schwarzbraune Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, fein, weich, saftig und von einem recht angenehmen, süß weinsäuerlichen, etwas rosenartigen Geschmack. — Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die geräumigen, aber unregelmäßigen Kammern enthalten nur wenige, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht stark kegelförmig bis auf das Kernhaus herab.

Die **Frucht** zeitigt im September, hält sich aber nicht über 4 Wochen, worauf sie fault.

Der **Baum** wird groß, bildet mit seinen starken Aesten eine hohe, breit gewölbte Krone, und trägt bald und reichlich. Die **Sommertriebe** sind trüb-hellerdbraunroth, nur oben mit einzelnen, feinen Punkten besetzt, ohne Silberhäutchen, dagegen mit viel feiner, weißer Wolle überzogen. Die **Augen** sind stark, liegen fest an, sind mit Wolle überzogen und stehen auf spitzig vorstehenden, dreifach und stark gerippten Augenträgern. Das **Blatt** ist mittelmäßig groß, eiförmig, stark auslaufend zugespitzt, dunkel grasgrün, gröblich geadert, unten stark wollig und am Rande mit abgerundeten Zähnchen besetzt. Der **Blattstiel** hat nur kleine Afterspitzen.

Nr. 47. Der grüne Apfel von Sedan. Pomme verte de Sedan. III. R.

D. 11 Hft. S. 185. Steht daselbst unter den Plattäpfeln, gehört aber zu der Classe der Rambouräpfel.

Stammt aus Saarbrücken, sowie der rothe Apfel von Sedan aus Metz stammt; ob nun beide wirklich in Sedan entstanden sind oder der eine davon nur der echte von Sedan ist, ist noch unentschieden.

Ein schöner, großer, saftiger Winterapfel, von reinem Weingeschmack, welcher sicher einen guten Cyder liefert. Die Form ist platt rambourartig, kleine Früchte sind kugelförmig, beide Wölbungen sind nur wenig oder gar nicht unterschieden, eine vollkommene Frucht ist 3½ Z. breit und 3 Z. hoch. Der starke, fein gespitzte, geschlossene **Kelch** sitzt in einer etwas engen, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenknng, die oft rippenartig über den Bauch hinlaufen und diesen öfters etwas in die Breite verschieben. — Der kurze, fleischige **Stiel** steht in einer weiten, bald flachen, bald tiefen, nur selten rostfarbigen Höhle. Die **Farbe** der feinen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches nur erst in der vollen Zeitigung hellgelb wird; auf der **Sonnenseite** findet man keine Spur von Röthe, dagegen an manchen Früchten feine Rostanflüge oder schwarze Rostflecken. Die **Punkte** sind weitläufig, sehr fein und braun. Das **Fleisch** ist schön weiß, fein, weich, markig, sehr saftig und von einem kraftvollen, reinen Weingeschmack. Das große Kernhaus ist offen, die sehr geräumigen Kammern enthalten aber nur wenige vollkommene Kerne. Die **Kelchröhre** ist kurz.

Die **Frucht** zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der **Baum** wächst sehr stark, geht mit seinen Aesten schön in die Luft und bildet eine schön und stark belaubte, breite Krone, trägt auch sehr reichlich. Die **Sommertriebe** sind gelblich braunroth, auf der Sonnenseite glänzend violett braunroth, mit vielen, schönen, weißgrauen Punkten besetzt, und mit etwas schmutzig grauer Wolle überzogen. Die **Augen** sind herzförmig, weißwollig und stehen auf stark vorstehenden, in der Mitte spitzen, auf den Seiten stark gerippten

Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, herzförmig oder länglichrund, stark aufgesetzt zugespitzt, glänzend grasgrün, fein geadert, unten stark wollig, am Rande stark stumpf oder wirklich spitz gezähnt. Der Blattstiel hat meistens pfriemen-, selten lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 48. Gestreifter Rambour von Beeck. III. R.

D. V. Hft. N. A. S. 48. Ein Sämling in Beeck bei Mastricht erzogen. Die Frucht kommt wegen ihres guten Geschmacks häufig als Reinette vor.

Die Form der Frucht ist bald hoch aussehend, bald etwas breitgedrückt; der Bauch sitzt unter der Mitte und wölbt sich gegen den Stiel flachrund zu, nach dem Kelch nimmt sie stärker ab und bildet oben meistens eine stark abgestumpfte Fläche. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und stark 3 Zoll hoch. Der lang gespitzte, bald halb offene oder ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich mehrere starke Erhabenheiten zeigen, die breit über die Frucht hinlaufen. — Der $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. — Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung hohes Citronengelb, die Sonnenseite ist bald mit ziemlich vielen rothen Streifen besetzt oder auch nur mit schwachem Roth verwaschen, in welchem man doch ziemlich deutlich etwas Streifenartiges bemerkt. Die zahlreichen Punkte sind fein und am deutlichsten in der gelben Grundfarbe. Das Fleisch ist weiß, fein, recht saftvoll, markig und von einem fein süßweinsäuerlichen Geschmack. — Das Kernhaus ist groß, offen, die sehr weiten Kammern sind oft unregelmäßig und enthalten nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in's Frühjahr.

Der Baum geht mit seinen Aesten schön in die Höhe, bildet eine stark belaubte Krone, setzt viele kurze Fruchtspieße an, und trägt reichlich. — Die Sommertriebe sind dunkelbraunroth, mit weißgrauen, rundlichen Punkten getüpfelt, mit einem glänzenden Silberhäutchen belegt und mit festsitzender weißer Wolle überzogen. — Die Augen sind herzförmig, weißwollig und sitzen auf kantigen, in der Mitte spitzigen, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, breit herzförmig, stark zugespitzt, oben etwas schifförmig gebogen, hell grasgrün, gröblich geadert, unten fast gar nicht wollig und am Rande stark und regelmäßig gezähnt. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 49. Der Josephinenapfel. Pomme Josephine. Pomme Melon. Malus Josephina. III. R.

Trait. d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 70. Tab. 423.

Unter obigen Namen machte Hr. Prevost aus Rouen diesen,

nebst mehreren andern, von dem Hn. Grafen Lelieur im Jahr 1804 aus Amerika bezogenen Apfel bekannt, dessen Hauptkennzeichen mit dem nachfolgenden Lelieur's-Apfel in der Hauptsache übereintreffen, so daß wohl zu vermuthen ist, daß beide Aepfel, obgleich beider Beschreibungen von einander abweichend sind, auch die Reifezeit derselben verschieden angegeben ist, wie auch Herr Gartendirektor Poiteau vermuthet, ein und dieselbe Frucht seien. Genauere Untersuchungen beider Früchte werden für die Folge näheren Aufschluß über die Identität derselben geben.

Der Josephinenapfel ist von Form plattrund, leicht bauchig und ungleich gerippt, 3—3½ Zoll hoch und 3¼—4 Zoll breit. Der weit geöffnete Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, weiten, mit 4—5 Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der kurze, dicke Stiel steht in einer trichterförmigen, in der Tiefe mit grauem Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein zartes Grün, in welchem keine Streifen wie bei dem Lelieur's-Apfel sichtbar sind; dagegen findet man an der Stielwölbung einzeln stehende, rothbraune Punkte, von denen mehrere in der Zeitigung in's Hellröthliche oder Weiße übergehen. Das Fleisch ist etwas gelblich, zart, locker, nicht sehr fein, doch ziemlich schmelzend und von einem feinen, süß-weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und wie bei dem Lelieur's-Apfel mit einer klebrigen Substanz in Querstreifen geordnet, an den Fächern desselben angesetzt und anstatt wie bei jenem, welcher nur 2 Kerne in jeder Kammer hat, enthalten diese 3—4 Kerne, wie bei der Quitte, doch mit dem Unterschied, daß diese nicht dicht an einander liegen, sondern von einander getrennt sich im Kernhause befinden.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März. Der Baum ist nicht beschrieben.

Zweite Ordnung. Mit engem Kernhause.

Nr. 50. Der Lelieur's-Apfel. Pomme Lelieur. Malus americana. III. R.

Trait. d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 63. Tab. 386.

Der Herr Garten-Administrator Graf Lelieur zu Paris erhielt diesen schönen Apfel nebst mehreren andern Obstsorten aus Amerika und Herr Garten-Direktor Poiteau legte ihm dessen Namen bei. Die Form dieses schönen Apfels ist veränderlich, doch mehrentheils hoch aussehend, seltener glatt, aber stets gerippt, 3—4 Zoll hoch und eben so breit. Der schmalblätterige, geschlossene Kelch sitzt in einer sehr tiefen, mit ungleichen Rippen umgebenen Einsenkung, die flach über den Bauch hinlaufen. — Der bald kurze, bald lange Stiel steht in einer sehr engen, tiefen, oft durch Beulen verunstalteten Höhle. Die Farbe der Schale ist grün, die Sonnenseite ist gelb und mit Roth gestreift und verwaschen. Die Punkte sind

groß, von Farbe grün und fallen stark in's Auge. Das **Fleisch** ist grün, zart, sehr saftreich und von einem ziemlich süßen, etwas müskirten Geschmack, wird aber sehr bald pelzig und unschmackhaft. — Das **Kernhaus** ist klein, enthält oft nur 3 oder 4 Kammern, an deren Scheidewände sich wie bei bei dem Josephinenapfel ein weißlicher Kleister in schrägen Linien geordnet ansetzt; jede Kammer enthält nur 2 hellbraune Kerne, während in jeder Kammer des Josephinenapfels sich 3—4 Kerne befinden.

Die **Frucht** zeitigt im Anfange des September und hält sich bis in die Mitte des October.

Der **Baum** wächst kräftig, wird groß und bildet mit starken Aesten eine runde Krone. Die **Sommertriebe** sind grün bräunlich, stark mit aschgrauen oder weißlichen Punkten besetzt und leicht mit Wolle überzogen. — Das **Blatt** ist groß, rund eiförmig, kurz zugespitzt, von Farbe glänzend dunkelgrün, unten weißwollig und am Rande ungleich gezähnt. Der **Blattstiel** ist behaart, unten an seinem Ende röthlich und hat fadenförmige Afterblätter.

Nach Vergleichung der Beschreibungen dieser beiden Amerikaner möchte man sie wohl, zumal da das Kernhaus beider Aepfel fast ein und dieselbe Beschaffenheit hat, für eine Frucht halten, nur streitet die Färbung, so wie die verschiedene Zeitigung und Dauer derselben dagegen; jedenfalls sind es zwei sehr nahe verwandte Aepfel.

Nr. 51. Der große Kaiserapfel. III. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. IV. Hft. S. 122.

Der Herr Chorherr **Schmidberger** fand diesen schönen Apfel in der Gegend des Stiftes St. Florian und hält ihn für eine östreichische Nationalfrucht, zu den Rambours gehörig. Die Frucht ist von bedeutender Größe, gegen den Kelch spitz zulaufend und mit starken Erhabenheiten umgeben. — Der **Kelch** sitzt in einer mittelmäßig tiefen, mit mehreren Rippen umgebenen Einsenkung, die sich über den Bauch der Frucht hinziehen. Der kurze **Stiel** steht in einer engen, tiefen Höhle. Die **Grundfarbe** der Schale ist grünlich-weiß, die **Sonnenseite** rosenroth und gewöhnlich mit etwas dunklern Streifen gezeichnet; über diese Rosenröthe verbreitet sich ein schöner blaulicher Duft, und die weißen **Punkte** sind häufig über die Frucht verbreitet. — Das **Fleisch** ist weiß, sehr saftreich und von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmack.

Die **Frucht** zeitigt Anfangs September oder schon Ende Augusts und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, wenn man sie am Baume nicht zu reif werden läßt.

Der **Baum** wächst auf dem Johannisstamme recht gut, ist nicht empfindlich gegen Kälte in der Blüthe und liefert schon im zweiten Jahre Früchte, paßt daher vorzüglich gut für hohe Gegenden. Zum

Hochstamm erzogen, möchte wohl wegen der Größe der Früchte, welche leicht vom Winde abgeworfen werden, weniger anzurathen seyn.

Nr. 52. Der große Brod- oder Striemapfel. Mela Panaja massima. III. R.

Pom. italia d. Gallesio. Disp. XVII.

Diese italienische Frucht ist in Deutschland noch nicht bekannt und kommt wenigstens unter ihrem italienischen Namen noch in keinem mir bekannten Baumschulen-Catalog vor; ihrer Größe nach möchte sie wohl unter die Classe der Rambours gehören. In ihrer Form ist sie plattrund, gegen den Kelch conisch zulaufend und soll sehr viel Aehnliches von dem Lothringer Sommerrambour haben; sie ist 4 Zoll hoch und 5 Zoll breit, mithin einer der größesten unserer bekannten Aepfel. Die Farbe der Schale ist blaßgelb, mit einigen undeutlichen, blutrothen Streifen irregulär gezeichnet. Das Fleisch ist mittelmäßig fein, brüchig (abknackend), von einem ziemlich angenehmen, etwas säuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in das Frühjahr. Der Baum wächst kräftig und trägt reichlich.

No. 53. Der kleine Brodapfel. Mela Paraja minor. Mela di Norcia. Mela Gaetano. III. R.

Pom. italia d. Galles. Disp. XVII. Wird in Neapel und Rom häufig unter beiden letzteren Namen angetroffen und möchte daher wohl eine Frucht des mittlern Italiens seyn.

Die Frucht ist plattrund, gegen den Kelch weniger conisch zulaufend als der große Brodapfel, von Reinetten-Größe. Die Farbe der Schale ist gelbgrün und stark mit rothen Streifen gezeichnet, so daß es aussieht, als wenn sie auf rothem Grunde mit Grün gestreift wäre. Das Fleisch ist zart, mild, fast calvilleartig fein, von angenehm süß-säuerlichem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar. Sie soll in Neapel sehr häufig angetroffen werden und besser als der große Brodapfel seyn; als Tafelfrucht ist er nach dem Limoncello Nr. 519, S. 502 am meisten geachtet.

In dem Handbuche I. B. S. 502 Nr. 519 steht Pomme Limomello anstatt Pomme Limonella, wie er in mehreren Baumschulen-Catalogen genannt wird; in der Pomona italiano ist hingegen sein richtiger Name Limoncello, welches daselbst zu berichtigen wäre.

Nr. 54. Montalivet's Winterapfel. Pomme de Montalivet d'hiver. III. R.

Traité d. arbr. fruit. B. V. Liv. 67. Tab. 402. Noisette II. Bd. S. 331. Nr. 71.

Ist ebenfalls einer von denjenigen Aepfeln, welche der Graf Lelieur mit aus Amerika brachte oder erhielt, und wurde dem Minister

Montalivet zu Ehren benamt. Da es nach Noisette auch einen Sommer-Montalivet giebt, S. 320, Nr. 8, so habe ich diesen zum Unterschied den Winter-Montalivet'sapfel genannt. Die Form dieser Frucht ist plattrund, gegen den Kelch etwas abnehmend zulaufend, die Kelchfläche abgeplattet, mehrentheils von unregelmäßiger Gestalt, 3 Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der schmal- und langblätterige Kelch ist mit einer weißlichen Wolle bestäubt, und sitzt in einer engen, mit deutlichen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch sichtbar über den Bauch der Frucht hinlaufen und deren Rundung oft entstellen. Der mittelstarke, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer sehr weiten, flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum mattgrün, zeitig gelblich, die Sonnenseite etwas geröthet; die Punkte sind häufig, von Farbe weißlich und fallen nur wenig in's Auge. Das Fleisch ist gelblich-weiß, fein körnig, nicht übrig saftig und von einem wenig angenehmen, krautartigen Geschmack (nach Noisette zart, mild sauer, ziemlich fein und wohlschmeckend). Das Kernhaus ist von mittlerer Größe und enthält kleine, längliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den April. Noisette giebt ihre Zeitigung erst im Januar an.

Der Baum wird nicht sehr groß und ähnelt dem des Lelieur's-Apfels. Die Sommertriebe sind grüner und wolliger als bei jenem und weniger punktirt. Das Blatt ist klein, länglich, lang zugespitzt und am Rande ungleich, aber sehr scharf gezähnt.

Vierte Classe. Reinetten.

Erste Ordnung. Einfarbige.

Nr. 55. Die frühe, englische Reinette. Reinette d'Angleterre hâtive. Pomme d'avutage. Malus prosomila, Augustiana. III. R.

Trait. d. arbr. fruit. B. V. L. 31. Tab. 203.

Eine Varietät der großen englischen Reinette, durch ihre frühe Zeitigung hinlänglich von dieser unterschieden, stammt aus der Normandie. — Ihre Form ist plattrund, auf der einen Seite höher als auf der andern, stark gerippt, 3—3½ Zoll breit und 2¾—3¼ Zoll hoch. — Der Kelch sitzt in einer mittelmäßig großen, mit zahlreichen Beulen umgebenen Einsenkung, die hochkantig über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der Stiel ist ¾—1 Zoll lang und steht in einer engen, mit braunem Rost sternförmig umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist blaßgrün, zeitig gelblich-grün, die Sonnenseite ist schwach und hell geröthet und mit vielen kleinen, dunkelrothen Flecken besetzt; die Punkte auf der Schattenseite sind weißlich und haben einen braunen Mittelpunkt. Das grünlich-weiße Fleisch ist fest, gröblich, von Anfangs säuerlichem, später ziemlich süßem Ge-

schmack. Das Kernhaus ist groß, offen und enthält viele längliche, scharf=gespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts und hält sich bis gegen das Ende des September.

Der Baum wächst kräftig und bildet mit seinen starken, etwas hängenden Aesten eine einem Sonnenschirm ähnliche (horizontal sich ausbreitende) Krone. Die Sommertriebe sind glatt, grünlich und braun violett, getüpfelt und oben mit weißlicher Wolle überdeckt. Die Blätter sind in ihrer Größe verschieden, länglich, gegen den Kelch zu abgerundet, vorn schön zugespitzt, glänzend dunkelgrün, unten weißwollig und am Rande ungleich gezähnt. Der Blattstiel ist an seiner Basis roth, mit feinen Härchen besetzt und oben gerinnelt.

In der Normandie ist dieser Apfel unter dem Namen **Pomme d'avutage** bekannt.

Nr. 56. Der Sommer=Goldpepping. Gelber Sommerpepping. Peppin d'été. The Summer golden Pippin. II. R.
Pomol. Mag. Vol. II. No. 50. Hort. Societ. Cat. No. 474. Christ Pomol. Nr. 184. Chr. Handwörterb. Nr. 70.

Ist in Deutschland noch wenig bekannt, scheint aber mit dem Christ'schen eine Sorte zu seyn. — Seine Form ist etwas hoch aussehend, an beiden Enden etwas platt abgewölbt, 1¾ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der halb geschlossene Kelch sitzt in einer weiten, seichten und ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch schön rund und eben. — Der kurze Stiel steht in einer mäßig tiefen Höhle. — Die Farbe der feinen glatten Schale ist ein glänzendes Hellgelb oder blasses Citronengelb; die Sonnenseite ist orangengelb, welches sich nach und nach in der Zeitigung verliert, und mit einzeln stehenden, blaß=röthlichen Flecken besetzt. — Das Fleisch ist weißlich, fest, sehr saftig und von einem angenehm süßen Geschmack und etwas Geruch, kommt aber dem des englischen Goldpeppings nicht gleich, obgleich er von diesem abzustammen scheint.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich bis in den September.

Der Baum wird nicht groß und trägt besonders auf dem Johannisstamm als Pyramide erzogen äußerst reichlich. — Die Sommertriebe sind hell gelblich=braun. Das Blatt ist länglich, etwas gerippt, vorn in eine Spitze auslaufend und am Rande doppelt, aber etwas grob gezähnt. Der starke, kurze Blattstiel hat größere Afterblätter als gewöhnlich die Aepfel haben.

Einer der besten Sommeräpfel.

Nr. 57. Der Oslinapfel. The Oslin Apple. White Oslin. Original Pippin. Arbroath Pippin. Orgeline. I. R.
Pom. Mag. Vol. I. No. 5. Hort. Societ. Cat. p. 25. No. 846.

Dieser vorzügliche Sommerapfel wurde in der Abtei Arbroath in

Angusshire, wahrscheinlich von einem Herrn Oslin aufgefunden, von wo er unter dem Namen Arbroath Pippin nach Frankreich und Holland kam. Ein gewisser Nirol führt ihn auch als Original-Peppin auf. Die Form der Frucht ist plattrund und gerippt, 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}-2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der geschlossene, aufrecht stehende Kelch sitzt in einer geringen, mit nur wenigen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber breit erhaben über die Frucht hinlaufen. Der kurze, dicke Stiel steht in einer nicht tiefen Höhle. Die Farbe der sehr dicken und zähen Schale ist hellgrün, zeitig helles Citronengelb, mit etwas Grün untermischt und mit zahlreichen, grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblich, fest, abknackend, saftig und von einem sehr angenehmen, anisartigen, gewürzhaften Geschmack, der sich erst auf dem Lager einstellt.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich bis in den September.

Der Baum hat einen schönen Wuchs und trägt reichlich. — Die Sommertriebe sind stark, gerade, dunkel graulich purpurroth, fein weißlich punktirt und mit nur wenig Wolle überzogen. Das Blatt ist rundlich, am Stiel abgerundet, vorn kurz zugespitzt, grün, gegen den Herbst unten gelblich und am Rande sägeförmig gezähnt. Der Blattstiel ist an der unteren Seite röthlich angelaufen.

Nr. 58. Wormsley's Pepping. Wormsley Pippin. Knight's Codlin. II. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 80. Hort. Societ. Cat. No. 1377.

Von dem Präsidenten der Londoner Ackerbaugesellschaft Esquire Knigth auf seinem Landsitz Wormsley Grange in der Grafschaft Herefordshire erzogen. — Die Frucht ist kugelförmig, an ihrem Bauche etwas gerippt, von $2\frac{1}{2}$ Z. Höhe u. $3-3\frac{1}{4}$ Z. Breite. Der kleine, abgestumpfte Kelch sitzt in einer tiefen, weiten, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist blaßgrün, die Sonnenseite ist etwas bräun-röthlich angelaufen; die Punkte sind deutlich, auch findet man einzelne Rostfiguren über die Schale vertheilt. Das Fleisch ist weiß, fest, abknackend, saftig und von einem lebhaften Zuckergeschmack, dem des Newton Pippin's ähnlich.

Die Frucht zeitigt im Anfange des September und hält sich bis Ende Octobers.

Der Baum wächst lebhaft und trägt gut. Die Sommertriebe sind dunkel kastanienbraun. Das Blatt ist eiförmig und am Rande gezähnt. — Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 59. Forman's Sämling. Forman's Crew Apple. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 89. Hort. Societ. Cat. No. 411.

Wurde von dem Esquire Thomas Seton Forman zu Pen-

mbarron Merthyr Tidvill in der Grafschaft Glamorganshire erzogen. Dieser vorzüglich gute Tafelapfel ist von Form conisch, an beiden Enden breit abgestumpft, mithin an seinen Wölbungen verschieden, 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleinblättrige, etwas offene Kelch sitzt in einer seichten, mit einigen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen, denn dieser ist rund und eben. Der kurze Stiel steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelblich-grün, die Sonnenseite ist etwas röthlichbraun angelaufen und hie und da mit feinen Rostfiguren und braunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblich-grün, fest, saftig und von einem vorzüglich guten, gewürzhaften, dem des englischen Goldpepping ähnlichen Geschmack, welcher noch den der weiter unten vorkommenden Hubbard's Parmäne übertrifft.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den April.

Der Baum wird groß, trägt als Hochstamm erzogen reichlich, paßt vorzüglich gut zu Zwerg auf Wildling, sowie auch auf den Johannisstamm. Die starken Sommertriebe sind röthlich-braun, mit gelblichweißen Punkten getüpfelt und mit einer feinen Wolle überzogen. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eiförmig, vorn zugespitzt und am Rande doppelt, aber unegal gezähnt. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Soll einer der besten neueren Tafeläpfel seyn.

Nr. 60. Die Goldreinette von Sanssoucy. II. R.

Diese vorzüglich schöne einfarbige Reinette erhielt ich durch die Güte des Herrn Major von Glasenapp zu Frauenwalde an der Oder, welcher sie aus der Königl. Landesbaumschule zu Potsdam bezogen hatte; ursprünglich soll sie aus der Baumschule zu Althaldensleben bei Magdeburg herstammen.

Die Form der Frucht ist etwas hoch aussehend, dick walzenförmig, beide Wölbungen sind fast gar nicht verschieden, nur mit dem Unterschiede, daß die Stielwölbung sich abrundet, während die Kelchwölbung mehr abgeplattet ist. Die vorliegende Frucht ist 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der kleinblätterige, offene Kelch ist grün, wollig und sitzt in einer sehr tiefen, weiten, mit hohen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die aber kaum bemerkbar über die Hälfte der Frucht hinlaufen. Der kurze, dicke, oft fleischige Stiel steht in einer geringen, durch einen Fleischhöcker verengten Höhle, häufig schief gedrückt. Die Farbe der feinen Schale ist grünlichgelb, zeitig schönes, hohes Citronengelb, die Sonnenseite ist nur leicht geröthet und besteht oft nur aus röthlichen Punkten. Die Punkte sind häufig, fein und bräunlich, dazu gesellen sich noch einige schwarze Eisenflecken. Das Fleisch ist gelblich-weiß, fein, locker, vollsaftig und von einem fein weinsäuerlichen Reinettegeschmack. — Das Kernhaus ist groß, hat eine hohle Achse und enthält starke, länglich-spitze, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Da dieser schönen Frucht die wahren Kennzeichen einer Goldreinette gänzlich fehlten, so habe ich sie unter die einfarbigen Reinetten geordnet, übrigens hat sie in ihrem Geschmack viel Aehnliches von der großen englischen Reinette.

Nr. 61. Der Blenheim-Pepping. Pippin Blenheim. Blenheim Orange. Woodstock Pippin. Nordwick Pippin. I. R.

Pomol. Mag. V. I. No. 28. Hort. Societ. Cat. p. 5. No. 104.

Eine von äußerem Ansehen vorzüglich schöne, auch in ihrem inneren Gehalte ausgezeichnet gute Frucht, welche in England in dem Garten zu Woodstock erzogen wurde, häufiger aber unter dem Namen des Blenheim-Peppings bekannt ist. — In ihrer Form ist die Frucht platt-rundlich, gegen den Kelch etwas abnehmend, 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer tiefen, mit nur wenigen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, der Bauch ist rund und eben. Die Farbe der Schale ist orangen-gelblich, die Sonnenseite leicht geröthet und zuweilen mit dunkelrothen Streifen gezeichnet. — Das Fleisch ist gelb, abknackend, saftig und von einem vorzüglich angenehmen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst lebhaft, trägt als Zwergbaum bald, ist aber empfindlich gegen den Frost; in den 2 auf einander folgenden harten Wintern erfror der größere Theil meiner jungen Stämme. Die Sommertriebe sind bleich aschgrau und purpurgrau und nur schwach weißlich punktirt. Das Blatt ist mittelgroß und am Rande grob, aber unegal und gebogt gezähnt.

Nr. 62. Der Padley's Pepping. Padley's Pippin. II. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 151. Hort. Societ. Cat. S. 25. Nr. 849.

Wurde von dem Hn. Padley im Königl. Garten zu Hompton Court aus Samen erzogen und soll einer der vorzüglichsten englischen Tafeläpfel seyn. Die Frucht ist von Form schön plattrund, 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. — Der offene Kelch sitzt in einer seichten, seltener tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang und dünn, zuweilen aber stärker und kürzer. — Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite rothbraun angelaufen oder gefleckt. Die Punkte sind häufig über die ganze Frucht verbreitet; auch findet man einzelne, schwärzliche Eisenflecken an der Schale. Das Fleisch ist gelblich, sehr saftreich und von einem sehr guten, fein weinsäuerlichen Geschmack, welcher die Frucht zu einem vorzüglich guten Dessertapfel erhebt.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Januar, vielleicht auch noch länger.

Der Baum wächst kräftig und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind schlank, gerade, unten roth, oben mit einem grauen Silberhäutchen belegt. Das Blatt ist länglich, oval, scharf zugespitzt, gröblich geadert, von Farbe dunkelgrün und am Rande scharf und stark gezähnt. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 63. Der heilige Juliansapfel. Pomme de saint Julien. Saint Julian Apple. Concombre de Chartreux. Seigneur d'Orsay. II. R.

Poml. Mag. V. III. No. 145. Hort. Societ. Cat. No. 145. Christ's Handwörterbuch S. 33. Knoop's Pomol. S. 23. Tab. X.

In Diel's V. Heft, S. 89 kommt der Characterapfel oder die Characterreinette vor, welcher von dem St. Juliansapfel, den ich mit Knoop's Characterapfel, nach welchem ihn auch Christ im Handwörterbuch S. 33 Pomme St. Julien auch Embroidered Apple benamt, für ein und dieselbe Frucht halte, verschieden ist. Der Herr G. R. Diel macht schon in seinen Citaten auf die Verwirrung mit den Namen des Characterapfels unter den älteren Pomologen aufmerksam, und trennt seinen Character of Drap d'or von dem Duhamel'schen Vrai Drap d'or und dem Knoop's; der obige kann also wohl Knoop's Character of Drap d'or oder Embroidered Apple seyn, welchen wir im Pomological Magazin unter dem Namen Pomme de St. Julien hier wieder finden, wenn es nicht der wahre Goldzeugapfel des Duhamel ist, Diel, III. H. S. 115. Handb. S. 285, Nr. 228, mit welchem er auch in Vergleichung beider Beschreibungen die meiste Aehnlichkeit hat. — Die englischen Pomologen sind noch in Zweifel, ob der St. Juliansapfel mit dem wahren Goldzeugapfel des Duhamel, welchen sie mit dem Concombre de Chartreux oder Seigneur d'Orsay für gleich halten, ein und derselbe Apfel sey, und glauben, daß er von diesem abstamme, daher meine Vermuthung, in dem St. Juliansapfel den Knoop'schen Characterapfel wieder gefunden zu haben.

Die Gestalt der Frucht ist rundlich-eyförmig, gegen den Kelch etwas abnehmend zulaufend, $2\frac{2}{4}$ Z. hoch und $3\frac{1}{4}$ Z. breit. Der offene Kelch sitzt in einer mäßig tiefen, mit einigen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nicht über den Bauch hinlaufen, denn dieser ist rund und eben. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer sehr flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite gegen die Stielwölbung hin nur wenig geröthet, dagegen grau-grünlich gestreift und mit rothbraunen und grauen Punkten und Characteren gezeichnet, welche aber nicht so auffallend sind als bei dem wahren Goldzeugapfel. — Das Fleisch ist gelblich-weiß, fest und von einem vortrefflichen, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Der Baum trägt gut, die Sommertriebe sind stark, dunkel kastanienbraun, mit zahlreichen weißen Punkten besetzt und mit

nur wenig Wolle überzogen. Die Augen sind klein und liegen flach auf. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, schmal zugespitzt und am Rande grob gezähnt.

No. 64. Beihamwell's Sämling. Beihamwell's Seedling. Motteux's Seedling. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 82. Hort. Societ. Cat. No. 53.

Wurde von dem Esquire John Motteux zu Beihamwell in der Grafschaft Norfolk zuerst bekannt gemacht und ist sicher ein Abkömmling des englischen Goldpeppings. — Die Frucht ist länglich-eiförmig, an beiden Enden nur wenig abgeplattet, und so, daß beide Wölbungen sich gleich sind, 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleinblätterige, offene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, öfters auch etwas seichten, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht schön abgerundet. Der ziemlich dicke Stiel ist ½—¾ Zoll lang. Die Farbe der Schale ist blaßgrün, zeitig blaßgelb; die Sonnenseite ist nur wenig röthlich angehaucht und mit ungleich gestalteten braunen Punkten oder Flecken besetzt. Das Fleisch ist gelb, zart, saftig und von einem süßen, gewürzhaften, dem des englischen Goldpeppings ähnlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis Ende März.

Der Baum wächst freudig und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind hell kastanienbraun und mit weißlichen Punkten besetzt. Das Blatt breit-eiförmig, zuweilen auch länglich und zugespitzt, der Rand ist egal gezähnt. Die Blüthe ist mittelmäßig groß und schön rosenfarbig. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 65. Der Hahnenpepping. Cockle Pippin. Cockle Nutmeg. Nutmeg Pippin. White Cockle Pippin. II. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 136. Hort. Societ. Cat. p. 7. No. 217.

Diese englische Nationalfrucht stammt aus der Grafschaft Sussex; die nur wenig oder gar nicht gefärbten Früchte davon, nennt man in London Nutmey Cockie oder Muskatnuß-Pepping. Die Form der Frucht ist hoch aussehend, eiförmig, beide Wölbungen sind sich gleich, 2¾ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der großblätterige, offene Kelch sitzt in einer schönen, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen, denn dieser ist rund und eben. Der Stiel ist ziemlich dick, ½ Zoll lang und steht in einer flachen Höhle. — Die Farbe der Schale ist blaßgrün, die Sonnenseite bräunröthlich angelaufen, beschattete Früchte sind einfarbig; auf der Abbildung im Pomological Magazin ist gar keine Röthe angegeben, aber feine Rostfiguren und einzelne Punkte sind sichtbar. Das Fleisch ist weißlich, fest, saftig und von gutem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den April.

Der Baum trägt sehr reichlich, bekommt aber leicht den Brand. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, grün und kastanien-

braun, mit schönen, weißen, runden Punkten besetzt. Das Blatt ist oval oder fast eiförmig gestaltet, der Rand desselben ist scharf sägeförmig gezähnt. Der Blattstiel hat faden- oder lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 66. Der Grünling von Rhode Island. Rhode Island Grening. I. R.

Hort. Societ. Cat. p. 32. No. 1103.

Eine amerikanische einfarbige Reinette, aus dem Obstsortiment der Herren Gebrüder Baumann zu Ballweiler, welche eine große Anzahl dieser amerikanischen Früchte in ihrem reichhaltigen Catalog bekannt machten. — Die Form der Frucht ist rundlich, beide Wölbungen sind sich ziemlich gleich; die gegen den Kelch zu nimmt etwas mehr ab als die gegen die Stielwölbung, ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kurzblätterige, wollige Kelch steht in einer schönen, tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die sich auch als breite Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinziehen. Der $\frac{1}{2}$ Zoll lange, dicke Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen, schön grünfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baume ein schönes Hellgrün, welches bei der Zeitigung in's Grünlichgelbe übergeht; die Sonnenseite ist nur leicht bräunlichroth angehaucht, öfters nur einfarbig. Die Punkte stehen einzeln und sind nur um den Kelch und auf der Sonnenseite deutlich sichtbar; in der Grundfarbe sind sie sehr fein und mit weißlichen Kreischen umgeben; auch findet man auf der Kelchwölbung einen feinen Rostanflug, welcher sich aber nicht weiter verbreitet. Das Fleisch ist gelb, um das Kernhaus schlängelt sich eine gelbe Fiber, es ist fest, markig, vollsaftig und von einem süßweinsäuerlichen Geschmack, welcher etwas Gewürzhaftes enthält. Das Kernhaus ist ziemlich groß und umschließt schöne, länglich spitze, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und trägt auch frühzeitig. Die Sommertriebe sind lang, stark, braunröthlich, nur wenig punktirt, mit einem glänzenden Silberhäutchen belegt und nach oben mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind klein, stumpfspitz, weißwollig, liegen fest an und sitzen auf wenig vorstehenden, schwach dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, elliptisch, scharf und lang zugespitzt, von Farbe glänzend dunkelgrün, oben fein geadert, unten wollig und am Rande scharf und langspitz gezähnt. — Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Die Frucht hat viel Aehnliches mit der großen englischen Reinette.

Nr. 67. Monstow's Pepping. Pippin Monstow's. Gloria mundi. I. R.

Von dem Ballweiler Obstsortiment; ebenfalls ein Amerikaner,

Hogg Fruit Manual [illegible] London 1875 p. 57 [illegible] Gloria mundi [illegible]

welchen ich aber nicht in dem Hort. Societ. Cat. finde. Die in diesem Catalog Nr. 447 beschriebene Gloria mundi, American Gloria mundi, New York Gloria mundi, Monstrous Pippin kann es nicht seyn, da diese ein sehr großer Apfel, der Monstow's Pippin hingegen aber nicht viel größer als ein schöner rother Apl ist, mit welchem er in Hinsicht der Form viele Aehnlichkeit hat. Im Handbuche S. 507 Nr. 536 ist nach Loudons Garten-Encyklopädie der Monstrous Pippin sehr unvollständig beschrieben.

Die Frucht ist etwas plattgedrückt und ziemlich stark, ja fast sternartig gerippt, wie der Sternapi; 1½ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der großblätterige, halb offene Kelch sitzt in einer sehr weiten, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich 6 starke Rippen erheben, die deutlich über die Frucht hinlaufen und diese etwas sternförmig bilden. Der starke, ½ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, glatten oder nur fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist selten geröthet oder nur leicht röthlich angesprengt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, auf der Sonnenseite sind sie stark und rothbraun, auf der Schattenseite fein und hellbraun; um den Kelch findet man fast an jeder Frucht einen hellbraunen Rostanflug. Das Fleisch ist schön weiß, das Kernhaus mit einer sichtbaren gelblichen Fiber umgeben, fein, fest, saftig und von einem angenehmen, dem edlen Winterborsdorfer ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist offen, die Kammern sind groß und enthalten schöne Kerne. — Die Kelchröhre ist kurz und stumpf conisch.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst gut und trägt bald und reichlich. — Die Sommertriebe sind lang, schlank, grünlich-braun und braunröthlich, mit einzelnen weißen Punkten besetzt, mit einem feinen Silberhäutchen überlegt und mit einer schmutzig grauen Wolle überzogen. Die Augen sind stark, breit-kulpicht, wollig, liegen fest an, auf flachen, nur wenig gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, herzförmig, kurz aufgesetzt zugespitzt, von Farbe grasgrün, fein geadert, unten fein weißwollig und am Rande scharf-spitz gezähnt. — Der Blattstiel hat kurze, breitspitze Afterblätter.

Nr. 68. Der Nonpareil von Vermont. Vermont Nonpareil. II. Rang.

Ballweiler Catalog.

Auch dieser schöne Apfel ist seinem Namen nach ein Amerikaner; man findet ihn nicht in dem Catalog der Londoner Ackerbau-Gesellschaft oder sonst in einem mir bekannten Werke. — Die Form der Frucht ist rund, beide Wölbungen sind sich gleich, die eine Seite der Kelchfläche ist etwas höher als die andere, 1¾ Zoll hoch und eben so breit. Der große, kurzblätterige, weit geöffnete Kelch bleibt lange

grün und sitzt in einer flachen, weiten, mit einigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die aber nicht merklich über den Bauch hinlaufen, denn dieser ist ziemlich rund. — Der dünne, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer engen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich über die Hälfte der Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum grünlich-gelb, zeitig schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist ohne Röthe, dagegen ist die Hälfte der Frucht mit einem hell zimmtfarbigen Rost dergestalt überzogen, daß man sie eben so wohl unter die grauen Reinetten versetzen könnte, wenn auch nicht mehrere Früchte davon weniger damit belegt wären. Die Punkte sind sehr fein, hellbraun und stehen weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist gelblich, fein, fest, nicht übrig saftig und von einem süß-weinsäuerlichen, etwas zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält viele länglichspitze, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Die Sommertriebe des Baumes sind lang, stark, graubraun, mit runden und länglichen, gelblichen Punkten getüpfelt und mit weißgrauer Wolle überzogen. — Das Auge ist klein, dick-kulpicht, wollig, liegt fest an und steht auf nur wenig erhabenen und auf den Seiten schwach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich herzförmig, stark zugespitzt, glänzend dunkelgrün, schön geadert, unten fein weißwollig und am Rande starkspitz und doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 69. Martin's Nonpareil. Martin's Nonpareil. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 79. Hort. Societ. Cat. No. 791.

Herr William von Martin Hussingtreen bei Worcester machte diese Frucht zuerst in England bekannt. — Die Form der Frucht ist rundlich, öfters aber auch conisch und von unregelmäßiger Gestalt, 2¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer tiefen, weiten Einsenkung mit abgerundeten Rippen umgeben, die auch deutlich bis zur Mitte des Bauches hinlaufen, und dessen Form oft verschieben. Der kurze, dicke Stiel steht in einer nicht allzu tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist hell citronengelb, mit hellgelblichem Braunroth gefleckt und hie und da mit feinen Rostfiguren überzogen. Das Fleisch ist gelb, fest und von einem vortrefflichen, zuckerartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in die Mitte des Sommers.

Der Baum trägt als Hochstamm sehr reichlich. Die Sommertriebe sind grünlich-braun und nur sparsam punktirt. Das Blatt ist länglich-rund, vorn zugespitzt und am Rande gezähnt. Die Blüthe ist mittelgroß, kommt früher zum Vorschein als die

des Old Nonpareil (unsere grüne Reinette), und die Frucht wird größer als dieser gewöhnlich ist.

Zweite Ordnung. Rothe Reinetten.

Nr. 70. The Devonshire Quarrenden Apple. Red Quarrenden. The Sak Apple. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 94. Hort. Societ. Cat. No. 966.

Die Form der Frucht ist platt, beide Wölbungen sind etwas von einander verschieden; selten findet man ganz runde Formen, 2¼ Zoll hoch und 3—3¼ Zoll breit. — Der Kelch ist offen, liegt sternförmig oben auf und sitzt in einer flachen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; der Bauch ist schön rund und eben. — Der kurze, dicke Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlich, der größere Theil der Frucht mit einem schönen Dunkelroth überzogen, das nach der Schattenseite heller werdend sich verliert und in die Grundfarbe übergeht. Auf der Sonnenseite bemerkt man in dieser Röthe einige dunkelröthere Streifen. Die Punkte sind häufig, stark und gelblichbraun. Das Fleisch ist grünlich-weiß, abknackend, sehr saftig und von einem angenehm süßen, mit einer feinen Weinsäure gemischten Geschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich bis zum Ende des September.

Der Baum wächst als Hochstamm sehr schön und trägt reichlich, auf Zwerg erzogen gewährt die lebhafte Röthe der Frucht einen prächtigen Anblick. — Die Sommertriebe sind dunkel violettbraun, mit dunkeln carminrothen Punkten besetzt und mit Wolle überzogen. Das Blatt ist länglich-eirund, nach vorn spitz zulaufend, der Rand unegal gezähnt. Die Afterblätter sind sichelförmig gekrümmt. Die mittelmäßig große Blüthe kommt frühzeitig zum Vorschein und ist blaß rosenroth gefärbt. Einer der besten Sommeräpfel.

Nr. 71. Die englische Sommerparmäne. The Summer Pearmain. Parmain d'été. II. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 116. Chr. Pomol. S. 277. Nr. 208. Chr. Handwörterb. S. 66. Knoop's Pom. p. 4. Tab. II. Manger S. 72.

Die englischen Pomologen haben mehrere Aepfel unter dem Namen Summer Pearmain in ihren Werken beschrieben, von denen der Hr. G.R. Diel im VI. Hft. S. 129 die gestreifte Sommerparmäne, Drue Summer Parmain von der von Knoop's Sommerparmäne, Tab. II. und Christ's Drue Parmaine, in dessen Pomologie S. 277 Nr. 208, Handwörterbuch S. 66 unterscheidet; ebenfalls kann diese Parmäne nicht die gelbe gestreifte Sommerparmäne (Golden Summer-Pearmain), D.VIII Hft. S. 115 seyn, welche eine platte Form hat, während die vorliegende Parmäne hoch aussehend ist; es ist also

wahrscheinlich, daß die Knoop'sche und von Christ beschriebene Parmäne dieselbe englische Sommerparmäne ist, welche in dem Pomological Magazin vorkommt. Da auch die von Hanbury angeführte Nebenart der Scharlachparmäne (Scarlet Pearmain), D. 10. Hft. S. 111 nicht die eigentliche Scharlachparmäne der Engländer ist, wie Diel in der Vorrede seiner Beschreibung dieser Frucht erwähnt, so könnte wohl diese englische Sommerparmäne die des Hanbury seyn. Zur Unterscheidung der von Diel beschriebenen Parmänen habe ich sie zur genaueren Bezeichnung derselben die englische Sommerparmäne genannt. Genauere Vergleichung dieser fast gleich zeitigenden englischen Parmäne möchten wohl Synonymen darunter auffinden lassen. Die Frucht ist hoch aussehend, gegen den Kelch zu nimmt sie mehr ab als gegen den Stiel, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind; sie ist 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der starkblätterige, offene Kelch steht in die Höhe und sitzt in einer seichten, weiten, ebenen, nur selten mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber doch merklich über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel, häufig nur ein Fleischbutz, steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein grünliches Braungelb, die Sonnenseite ist mit einem röthlichen Hellgelb überzogen und mit dunkelrothen Streifen gezeichnet; um den Stiel ist die Wölbung häufig etwas rothbraun angelaufen (soll wahrscheinlich der Rost seyn). — Die Punkte sind häufig verbreitet, fein, im Rothen weiß, in der Grundfarbe aber grau. Das Fleisch ist gelblich, fest, nicht sehr saftig und von einem angenehm süßen Geschmack. Nach Christ soll es weiß, locker, markig, sehr saftig und von erhabenem, rosenähnlichem Geschmack seyn.

Die Frucht zeitigt im September und hält sich bis Mitte Octobers, nach Christ schon Anfangs Septembers und dauert 14 Tage.

Der Baum trägt gut und verdient häufige Anpflanzung. Die Sommertriebe sind stark, dunkel violettbraun, mit einzelnen weißen Punkten besetzt. Das Blatt ist klein, eiförmig, vorn zugespitzt, etwas gefaltet und am Rande gezähnt. Die Blüthe ist mittelgroß. — Der Blattstiel hat kleine, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 72. Der Neustadts Spitzemberg-Apfel. The Newtown Spitzenber Apple. Matchless. I. R.

Pomol. Mag. Vol. III. No. 144. Hort. Societ. Catal. No. 1241.

Mehrere Aepfelsorten führen den Namen Spitzemberg; sie stammen sämmtlich aus Nordamerika. Der Oberpfarrer Christ beschreibt in seinem Handwörterbuch S. 105 einen Spitzberger, welches der unserige wohl seyn kann; im Catalog der Hrn. Gebrüder Baumann zu Ballweiler kommt ein Spitzenburg vor. Wahrscheinlich stammen diese Aepfel sämmtlich von einem Ort in Amerika ab, welcher Spitzemberg heißt, da in dem Catalog der Londoner Ackerbaugesellschaft nicht allein dieser, sondern auch ein Spitzemberg Aesopus, Spitzem-

zu etwas mehr abnehmend als gegen den Stiel, 2¾ Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. — Der kleinblätterige, offene Kelch sitzt in einer schönen, tiefen, mit feinen Rippchen regelmäßig umgebenen Einsenkung, die sich aber nicht über den Bauch der Frucht hin erstrecken, denn dieser ist schön rund und eben. — Der Stiel ist ¾ — 1 Zoll lang, gegen das Ende zu dick und fleischig. — Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite ist dunkelroth, welche Röthe sich gegen die Schattenseite zu streifenartig verliert. Die Punkte bestehen aus starken, hellbraunen Fleckchen, auch findet man einzelne Rostfiguren über die Frucht verbreitet. Das Fleisch ist gelblich-weiß, fest, saftig und von einem vortrefflichen, dem des alten Nonpareils (der grünen Reinette) ähnlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den März.

Der Baum trägt vorzüglich reichlich und verdient in jedem Garten eine Stelle. Die Sommertriebe sind schwach, röthlichbraun, mit etwas feiner Wolle überzogen. Das Blatt ist etwas klein, oval, nach dem Stiel spitz zulaufend und die Ränder sind etwas einwärts gekrümmt. Die Blüthe ist dunkel rosenfarbig.

Diese vorzügliche neue Frucht soll in Hinsicht ihrer Güte dem alten Nonpareil der Engländer nicht nachstehen.

Nr. 76. Der rothe Pepping von Ingestrie. The red Ingestrie Pippin. I. R.

Poml. Mag. V. I. Tab. 17. Hort. Societ. Cat. No. 583.

Der Präsident der Londoner Gartenbau-Gesellschaft Esquire Knight erzog diesen schönen Apfel vermittelst der Vermischung des Blüthenstaubes des englischen Goldpeppings, mit dem des Orangenpeppings, und aus dem Samen dieser Kreuzung entstand diese, in der Färbung einer Goldreinette ähnliche schöne Frucht. Die Form ist länglichrund, nach beiden Enden fast gleichmäßig abgerundet, 2¼ Zoll lang und eben so breit. Der schmalblätterige, offene Kelch sitzt in einer schönen, ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht schön rund und ohne Erhabenheiten. Der Stiel ist kurz und dünn. Die Farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite schön roth gefärbt und mit undeutlichen, weißen Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblich, fest, saftig und von einem vorzüglich guten, dem des englischen Goldpepping ähnlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst gut und trägt sowohl auf Hochstamm als auf Zwerg sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang, dunkel braunroth, mit zersprengten Silberhäutchen belegt und gegen die Spitze zu mit dichter, schwärzlicher Wolle überzogen. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eiförmig, vorn scharf zugespitzt, unten stark wollig und am Rande regelmäßig scharfspitz gezähnt. Der Blattstiel ist behaart.

Nr. 77. Der große Apfel aus der Barbarei. Kapuzinerapfel. Gros Barbario. Malus Capuciné. I. R.

Trait. d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 42. Tab. 261.

Ein Kapuzinermönch pflanzte diesen Apfelstamm zuerst im Jahr 1760 in der Gegend von Caen in der Normandie an und ist wohl von diesem aus der Barbarei mitgebracht worden. — Die Form der Frucht ist bald plattrund, bald hoch aussehend und mehr oder weniger stark gerippt, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $3-3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer tiefen, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die bei den hoch aussehenden Formen kantartig über den Bauch der Frucht hinlaufen, bei den plattrunden aber fehlen; bei diesen ist der Bauch rund und eben. — Die Farbe der dicken und rauhen Schale ist bleichgelb, die Sonnenseite roth gestreift und gegen die Stielwölbung hin mit dicken, weißlichen Punkten besetzt. Das Fleisch und der Geschmack ist den Fencheläpfeln ähnlich, von vorzüglicher Güte, und hat dieselbe Eigenschaft wie der kleine Apfel aus der Barbarei, daß das Fleisch wie bei diesem beim Anschnitt an der Luft schnell schwarz wird und den Most desselben färbt.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Dezember.

Der Baum wird sehr stark und hoch; er breitet seine Zweige weit aus und unterscheidet sich dadurch von den Bäumen der Fencheläpfel, welche durchgehends nur einen schwächlichen Wuchs haben. Die Sommertriebe sind kurz und dick, das Blatt ist groß und breit.

Auch diese Frucht giebt, unter andern Most gemischt, einen vorzüglich guten Cyder, weßhald sie, so wie der kleine Apfel aus der Barbarei, in der Normandie zur Cyderbereitung sehr geschätzt wird.

Nr. 78. Der Cornwalliser Gewürzapfel. Cornish aromatic Apple. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 58. Hort. Societ. Cat. No. 254.

Dieser vorzüglich gute Apfel stammt aus der Graffschaft Cornwallis in England und ist von dem weißen englischen Gewürzapfel, (D. X. H. S. 34) schon in Hinsicht seiner stärkern Färbung und größern Festigkeit des Fleisches von dem obigen verschieden und gehört zu den rothen Reinetten. — Die Form der Frucht ist rund, gegen den Kelch etwas conisch zulaufend und gerippt, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der kleinblätterige Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit starken Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nur flach über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, häufig durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der Schale ist braunröthlich, die Sonnenseite ein schönes Hellroth, mit etwas Röthlichbraun untermischt; in der Grundfarbe bemerkt man blaßbraune Punkte. Das Fleisch ist gelblich, fest, saftig und von einem besonders guten, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar.

Der Baum trägt zwar gut, ist aber häufig dem Krebs unterworfen. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, kastanienbraun, stark punktirt und gegen die Spitze zu mit nur wenig Wolle überzogen. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eiformig, vorn zugespitzt und am Rande gezähnt. — Die Blüthe ist mittelgroß und von Farbe blaß=röthlich. Der Blattstiel hat breite Afterblätter.

Nr. 79. Der irländische Röthling. Irish Russet. Sam Young Apple. I. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 130. Hort. Societ. Cat. No. 1194.

Die Form der Frucht ist schön plattrund,, $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der kurzblätterige, weit geöffnete Kelch sitzt in einer weiten, ziemlich tiefen, mit einigen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe ist grünlichgelb, mit einem röthlich braunen Rost überzogen, die Sonnenseite ist heller geröthet; häufig findet man Flecken und Risse in der Schale, welche wie aufgesprungen erscheinen. Das Fleisch ist gelblich, fest, abknackend, und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack, der den vieler anderer Aepfel übertrifft.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wird hoch, wächst in die Breite und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind hellbraun, mit einigen hellgelblichen Punkten besetzt. Das Blatt ist eiförmig, vorn zugespitzt, von Farbe sehr glänzend grün, unten wollig und am Rande fein gezähnt. Der kurze Blattstiel hat kleine Afterblätter. Die Blüthe ist ebenfalls klein.

Nr. 80. Fearn's Pepping. Fearn's Pippin. II. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 67. Hort. Societ. Catal. No. 392. Soll in England eine beliebte Frucht seyn.

Die Form dieses Apfels ist schön plattrund, 2 Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der großblätterige, offene Kelch sitzt in einer seichten, mit kaum bemerklichen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nicht über den Bauch hinlaufen, denn dieser ist schön rund und eben. — Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. — Die Farbe der Schale ist grünlichgelb; die Sonnenseite ist dunkelroth, nach der Schattenseite zu in's Braunrothe übergehend. — Die Punkte sind sehr häufig über die ganze Frucht vertheilt; sie bestehen im Roth aus weißlichen Punkten, in der Grundfarbe aber sind sie braun. — Das Fleisch ist weißlich, fest, sehr saftig und von einem recht guten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar.

Der Baum trägt reichlich und wächst kugelförmig. Die Sommertriebe sind dunkelbraun, mit starken, weißen Punkten gefleckt. Das Blatt ist länglich-eirund, breit, am Ende spitz zulaufend. — Der Blattstiel ist dünn und 1 Zoll lang.

Nr. 81. Die Hubbard's-Parmäne. Der goldene Weinling von Devonshire. Hubbard's Pearmain. Golden Vining of Devonshire. I. R.

Poml. Mag. Vol. I. Tab. 27. Hort. Societ. Cat. No. 892.

In dem Pomological Magazin sind auf der Kupferplatte zwei Früchte von gleicher Form, die eine einfarbig, die andere aber geröthet vorgestellt; der Verfasser ist in Zweifel, ob beide nach der Natur aufgenommenen Früchte wegen ihrer verschiedenen Färbung wohl ein und dieselbe Frucht seyen; dieß unterliegt wohl keinem Zweifel, da man ja häufig unter den rothen Früchten Exemplare findet, welche, beschattet erwachsen, fast gar keine Röthe annehmen. Ich habe daher diese Frucht unter dieser Voraussetzung unter die rothen Reinetten gesetzt. —

Die Form dieser Parmäne ist länglich-conisch, (schmal-eirund), die Kelchwölbung nimmt etwas mehr ab als die Wölbung gegen den Stiel hin, welche sich etwas platter abrundet; sie ist 2 Zoll hoch und fast eben so breit. Der kleinblätterige, offene Kelch sitzt in einer flachen, mit Rippchen umgebenen Einsenkung, welche aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen, denn dieser ist rund und eben. — Der Stiel ist kurz. — Die Farbe der einen Frucht auf der Kupferplatte ist hellgelblich grün, die Sonnenseite nur leicht braunröthlich angelaufen, vorgestellt, hingegen die andere blaß braunröthlich oder zimmtartig mit etwas Grün und Roth hier und da getüpfelt. — Das Fleisch ist fest, etwas trocken, aber von außerordentlich lieblichem und ausgezeichnet angenehm säuerlichem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den April.

Der Baum trägt gut als Hochstamm. — Die Sommertriebe sind schlank, dünn und bleich grau-braun. — Die Augen sind mit vieler Wolle überzogen. — Das Blatt ist besonders schmal, flach, oval, unten wenig wollig, der Rand ist fein gezähnt und die Mittelrippe der Oberfläche etwas geröthet.

Nr. 82. Die Adams-Parmäne. Der Pepping von Norfolk. Adam's Pearmain. Norfolk-Pippin. II. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 133. Hort. Societ. Cat. No. 874.

In Diel's XII. Heft S. 8 kommt ein Norfolk-Russet unter den Schlotteräpfeln vor, welcher in der Form und der Farbe mit der Adams-Parmäne Aehnlichkeit hat, sich aber in Hinsicht des Fleisches von dieser unterscheidet. Da der englische Pomolog bei keiner Frucht das Kernhaus beschreibt, welches doch zum Beweis der Identi-

tät einer Frucht so viel beiträgt, so wäre eine genauere Untersuchung der Adams-Parmäne sehr wünschenswerth. Könnte nicht vielleicht Norfolk-Russet eine Synonyme von jener seyn? Der Esquire Robert Adams machte diese Frucht, welche er erzogen hatte, zuerst unter dem Namen Norfolk-Pippin bekannt, später erhielt sie den Namen ihres Erziehers.

Die Form ist hoch aussehend, gegen den Kelch zu conisch abnehmend, 3 Zoll hoch und fast eben so breit. — Der halb offene Kelch steht in die Höhe und sitzt in einer schönen, tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. — Der dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$—1 Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle, häufig durch einen Fleischwulst schief gedrückt. — Die Grundfarbe der Schale ist gelblich und röthlichbraun schattirt, die Sonnenseite ist, mit Gelb untermischt, geröthet und mit dunkelrothen Streifen gezeichnet. Die Punkte bestehen aus weißlichen Fleckchen und zeigen sich besonders auf der Stielwölbung deutlich. Das Fleisch ist gelblich, fest, saftig und von einem angenehm süß-säuerlichen Geschmack, bei welchem die Süßigkeit die scharfe Säure dämpft.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum trägt reichlich. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, fast kastanienbraun und nur einzeln mit weißlichen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eiförmig, scharf zugespitzt und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 83. Der Borda-Apfel. Der toscanische Rostapfel. Mela Borda. Melo ruggine toscano. Pyrus malus rugineo. I. R.

Pom. italia. Disp. XXI.

Diese Frucht kommt nur im Toscanischen, zwischen der Magra und der Tiber vor; in Rom und Neapel findet man sie nicht, ebenso wenig in der Lombardei. — Die Form der Frucht ist plattrund, 2 Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Die Farbe der rauhen Schale ist schmutziggrün, mit Hellbraun undeutlich gefleckt; auf der Sonnenseite wird das Grün lebhaft purpurroth und das Braune, welches dies Roth bedeckt, dunkel rostroth, durch welches die Grundfarbe wie marmorirt durchscheint. Der Beschreibung und Abbildung nach wäre die Frucht demnach eine auf der Sonnenseite roth gefärbte Reinette mit einem Rostüberzug. — Das Fleisch ist fest, abknackend, später mürbe, saftig und von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst gut und trägt sehr reichlich, kommt gut auf den Höhen fort, die Frucht wird aber in den Thälern des Arno und des Nievole am schmackhaftesten.

Nr. 84. Der goldene Harvey Apfel. The golden Harvey-Apple. The Brandy Apple. II. R.

Poml. Mag. Vol. I. Tab. 39. Hort. Societ. Cat. No. 459.

Ein in England sehr lange bekannter, vorzüglicher Cyderapfel, welcher aber wegen seiner Geringhaltigkeit an Saft häufiger zur Bereitung des Branntweins benutzt wird. — Die Form der Frucht ist vollkommen rund, 2 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kleine Kelch sitzt in einer engen, ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht rund und eben. — Der Stiel ist kurz. Die Farbe der Schale ist hellgelb, mit einem dunkeln Rothbraun überzogen, durch welches die Grundfarbe stellenweise durchscheint. Das Fleisch ist fest, abknackend, saftig und von einem lieblichen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wird groß, wächst schön, ist dauerhaft und trägt außerordentlich reichlich. Die Sommertriebe sind schwach olivengrün, nur wenig fein punktirt und nur an der Spitze mit Wolle bedeckt. Das Blatt ist eiförmig, vorn zugespitzt, unten nicht wollig und am Rande mit feinen Zäckchen besetzt; es kommt im Frühjahr früher als bei den andern Aepfelbäumen zum Vorschein.

Nr. 85. Baldwin's rother Pippin. Red Baldwin's Pippin. II. Rang.

Hort. Societ. Cat. No. 40.

In dem Ballweiler Obst-Catalog aufgeführt. — Diese schöne Frucht erhielt ich durch die Güte des Kais. königl. östreichischen Lieutenants Herrn Donauer zu Coburg, welcher sich vorzüglich in der dortigen Gegend durch die Verbreitung der vorzüglichsten Obstsorten als Sekretär der Gartenbaugesellschaft in Coburg verdient macht. — Die Form der Frucht ist rund, gegen den Kelch zu etwas abnehmend, gegen den Stiel aber wölbt sie sich etwas breit ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind, 1¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleinblätterige, halb offene Kelch sitzt in einer weiten, tiefen, mit einigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch sichtbar über den Bauch der Frucht hinlaufen, doch ohne dessen Rundung zu entstellen. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer weiten, tiefen, mit hellgrauem Rost bekleideten Höhle, welcher sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist grünlich-gelb, zeitig weißlich-gelb, die Sonnenseite ist mit einem hellen Carminroth überzogen, in welchem sich etwas dunkelrothe Streifen und Punkte zeigen, welche gegen die Schattenseite zu wie marmorirt erscheinen. Die Punkte in der Grundfarbe stehen einzeln vertheilt und sind grünlich, auf der Sonnenseite befinden sich hellbraune Sternchen, welche deutlich in's Auge fallen. Das Fleisch ist gelblich, auf der Sonnenseite etwas röthlich schillernd, fest, markig, nicht übrig saftig und von einem süßweinigen, angenehmen Geschmack. —

Das Kernhaus hat eine hohle Achse, die Kammern sind breit, flach und in jeder der 5 Kammern sind 2 vollkommene, länglich-spitze, plattgedrückte hellbraune Kerne eingeschlossen. Die Kelchröhre ist kurz und breit.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend kräftig und wird bald tragbar. — Die Sommertriebe sind lang, dünn, olivenfarbig, oben dunkelbraunroth, nur spärlich weiß punktirt, ohne Silberhäutchen und mit nur wenig feiner weißgrauer Wolle überzogen. Die Augen sind klein, stumpfspitz, wollig und stehen auf wenig vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, eiförmig, kurz aufgesetzt, scharf zugespitzt, schön glänzend dunkelgrün, weitläufig geadert, unten weißwollig und am Rande fein stumpfspitz, oft doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat schmale Afterblätter.

Dritte Ordnung. Graue Reinetten.

Nr. 86. Bowyer's Röthling. Bowyer's Goldpepping. Bowyer's Russet-Apple. Bowyer's golden Pippin. II. R.

Poml. Mag. Vol. III. Tab. 121. Hort. Societ. Cat. No. 1146.

Diese vorzüglich schöne und geschätzte Herbsttafelfrucht wurde von einem gewissen Boult zu Hawthorn Hill Maidenhead unter obigen Namen bekannt gemacht; wahrscheinlich ist er der Erzieher der Frucht.

Die Form der Frucht ist ziemlich rund oder vielmehr länglichrund, beide Wölbungen sind nur wenig unterschieden, nur rundet sie sich gegen den Stiel zu etwas breiter ab als gegen den Kelch; sie ist 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleinblätterige, geschlossene Kelch sitzt in einer kleinen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, der Bauch ist ziemlich rund. Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer nicht allzu weiten und tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlich-gelb und über und über mit einem feinen, goldartigen, röthlich-braunen Rost überzogen, auch hier und da mit starken Rostflecken bedeckt. Das Fleisch ist weißlich-grün, in's Gelbe spielend und von einem scharfen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich bis in den October.

Der Baum wächst stark und trägt reichlich. — Die Sommertriebe sind hell kastanienbraun, mit vielen weißlichen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich und am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 87. Der Roß-Nonpareil. The Ross-Nonpareil. II. R.

Pom. Mag. Vol. II. No. 90. Hort. Societ. Cat. No. 796.

Eine irländische, von Hn. Robertson von Kilkenny bekannt gemachte, recht schätzbare Tafelfrucht; sie gehört zur Familie

der Fenchelapfel. Die Form ist rundlich, beide Wölbungen sind verschieden, die Kelchwölbung nimmt etwas mehr ab als die nach dem Stiel, sie ist 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der kleinblätterige, offene Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer seichten, ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über den Bauch hin keine Erhabenheiten, denn dieser ist schön rund und eben. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite und der größere Theil der Schattenseite ist röthlichbraun und mit dunkelrothen Streifen, vorzüglich auf der Sonnenseite gezeichnet. Ueber die ganze Schale sind Rostfiguren und Rostanflüge verbreitet; auch findet man noch gelbbräunliche Punkte dazwischen vertheilt. Das Fleisch ist ziemlich weiß, riecht angenehm und ist von einem rein süßen Fenchelgeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März und April.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, bildet eine schöne runde Krone und trägt sehr reichlich. — Das Blatt ist breit, mittelmäßig groß, kurz aufgesetzt, zugespitzt und am Rande grob, aber mit feinen Spitzen gezähnt. Die Blüthe ist ziemlich groß.

Nr. 88. Der königliche rothbraune Apfel. Die graue canadische Reinete. The Royal Russet. Leathescoat. Reinette de Canada grise. Passe-pomme du Canada. Reinette du Canade platte. II. R.

Poml. Mag. Vol. III. No. 125. Hort. Societ. Cat. No. 1166. Christ, Handwörterbuch S. 100.

Die Form der Frucht ist stumpf kegelförmig, gegen den Kelch zu etwas abnehmend; die Stielwölbung ist breit abgewölbt, häufig ist die Form etwas in die Breite verschoben. — In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 3 Zoll hoch und $3\frac{3}{4}$ — 4 Zoll breit. Der ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, ziemlich engen, mit Rippen besetzten Einsenkung, die häufig durch die Fleischbuckel verschoben ist. — Der kurze, dicke Stiel steht in einer etwas weiten nnd tiefen Höhle. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist gelblichgrün und größtentheils mit Rothbraun überzogen; die Sonnenseite ist dunkelbraunroth und mit weißlichen oder blaßbraunen Punkten besetzt, welche daselbst besonders deutlich in's Auge fallen; auch ist über die ganze Frucht ein feiner Rostüberzug verbreitet. Das Fleisch ist grünlich-weiß, fast gelblich, fest, von einem süßsäuerlichen, etwas herben Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst stark, die Sommertriebe sind röthlichbraun, mit hellbraunen Punkten besetzt und mit nur wenig Wolle überzogen. Das Blatt ist eiförmig, vorn zugespitzt, unten concav und am Rande unegal gezähnt. Der kurze, dicke Blattstiel hat kleine Afterblätter von lanzettförmiger Gestalt. Die Blüthe ist sehr groß.

Nr. 89. Der englische, gewürzhafte Röthling. Aromatic Russet. II. Rang.

D. XXI. Heft S. 153.

In dem Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft Nr. 1235 kommt ein Spice Apple, Aromatic Russet mit nachfolgenden Beinamen vor, als: Brown Apple of Burnt Island, Rook's Nest Apple, Brown Spice, Burnt Island Pippin, welcher von Form conisch, von Farbe rothbraun seyn soll und im October zeitigt; daß dieser nicht Diel's weißer englischer Gewürzapfel (X. Hft. S. 34) seyn kann, ergiebt sich aus dessen gelber Farbe ohne Rostüberzug. In Loudon's Garten-Encyklopädie kamen zwei Gewürzäpfel auf dessen Obsttabelle Nr. 96 und Nr. 135 und ein Aromatic Russet Nr. 150 vor, von welchen wohl Nr. 96 Diel's weißer englischer Gewürzapfel ist, Nr. 150 aber unser englischer gewürzhafter Röthling, Aromatic Russet, seyn mag. Welche Frucht der englische Catalog unter Nr. 1235, welche schon im October zeitigen soll, mit seinen vielen Benennungen versteht, ist schwer zu bestimmen und mit den Diel'schen Beschreibungen beider englischen Früchte nicht zusammen zu reimen.

Dieser kleine, vortreffliche Winter-Tafelapfel ist von Ansehen kugelförmig und hat in Gestalt und Größe viel Aehnliches mit dem englischen Goldpepping; gegen den Stiel wölbt er sich flachrund zu, gegen den Kelch nimmt er etwas Weniges ab, doch sind beide Wölbungen sich ziemlich gleich. Die Frucht ist $1\frac{3}{4}$—2 Zoll hoch und 2—$2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der bald stark-, bald kleinblätterige Kelch ist langgespitzt offen, grün und sitzt in einer seichten, meistens ebenen Einsenkung; auch über den Bauch der Frucht bemerkt man keine Erhabenheiten, obgleich dieser oft etwas in die Breite verschoben ist. — Der dünne Stiel ist kaum $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer engen, nicht tiefen, stark mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig citronengelb, wovon aber Weniges zu sehen, denn ein feiner, zimmtfarbiger Rost überdeckt die ganze Schale, der, stellenweise zersprengt, die Grundfarbe durchscheinen läßt. Die Sonnenseite ist oft noch mit einem trüben, dunklen Roth mehr oder weniger stark verwaschen, über welches sich der Rost netzförmig verbreitet. Punkte findet man wenig und nur in der Röthe sind sie sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, fast abknackend, saftvoll und von einem kräftigen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen, ziemlich groß, breit, geräumig und enthält viele starke, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist klein und fehlt oft.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird groß, treibt viele schlanke Aeste, bildet eine breite Krone und trägt bald. Die Sommertriebe sind lang, stark, hell erdbraun und dunkelbraun, nur wenig punktirt, mit feinem Silber-

häutchen belegt und mit einer schwärzlichen Wolle überzogen. Die starken Augen sind weißwollig, länglich und sitzen auf breiten, wulstigen, nur schwach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist sehr klein, eiförmig, kurz zugespitzt, schön glänzend grasgrün, fein geadert, unten nur fein weißwollig und am Rande seicht fein, oft unregelmäßig gezähnt. Der Blattstiel hat selten Afterblätter.

Vierte Ordnung. Goldreinetten.

Nr. 90. Der Florianer Pepping. II. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. H. III. S. 102.

Der Herr Chorherr Schmidberger erzog diesen Pepping zu St. Florian aus dem Kern einer Orleansreinette und benannte ihn nach jenem Stifte. — Die Frucht ist mittelmäßig groß, höher als breit, zeitig fast goldgelb, die Sonnenseite ist stark geröthet und mit kurz abgesetzten Carminstreifen gezeichnet und einem blaulichen Duft überlaufen. — Das Fleisch ist weißgelb, fest, abknackend und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum trägt auf dem Johannisstamm sehr reichlich.

Nr. 91. Erzherzog Anton. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. III. Hft. S. 99.

Wurde ebenfalls in St. Florian aus dem Kern einer Orleansreinette erzogen und von ihrem Erzieher Sr. Kaiserlichen Hoheit dem Erzherzog Anton bei Dessen Anwesenheit im Stifte gewidmet.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, von mehr breit gedrückter als hoher Form, häufig durch einige hervorstehende Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas verschoben. Der Kelch steht in einer mit einigen Rippen umgebenen Einsenkung, die über den Bauch der Frucht hinlaufen. — Der Stiel sitzt in einer engen und tiefen Höhle. Die Farbe der äußern zarten Schale ist ein schönes Wachsgelb, die Sonnenseite ist hochroth gefärbt und mit kurz abgesetzten dunklern Streifen gezeichnet. Die Punkte sind weißlich und in der Grundfarbe grau. Das Fleisch ist weißgelb, zart, saftvoll und von einem fein weinsäuerlichen, dem des edlen Winterborsdorfers ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und umschließt 10—12 vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar.

Der Baum bildet einen schönen Hochstamm und kommt selbst in etwas rauhen Gegenden gut fort; auf dem Johannisstamm giebt er bald Früchte. — Die Sommertriebe sind schlank, dünn, braunroth, nur wenig weiß punktirt, mit dünner Wolle überzogen. Die Augen sind klein, platt herzförmig, wollig und sitzen auf unbe-

deutenden, schwach dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich, vorn sehr länglich-spitz auslaufend, schön dunkelgrün, regelmäßig geadert, unten weißwollig und am Rande schön und stark spitz gezähnt. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 92. Ferdinand, König von Ungarn. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. IV. Hft. S. 143.

Auch diese vorzügliche Goldreinette erzog der Herr Chorherr Schmidberger aus einem Kerne der Orleansreinette und widmete sie zum Andenken der Krönung Ihrer Kaiserlichen Hoheit des Durchlauchtigsten Erzherzogs, Kronprinzen Ferdinand, zum König von Ungarn, indem die erste Probefrucht gerade in jenem Herbste, in welchem die Krönung vor sich ging, erwachsen war.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, hoch aussehend und gegen den Kelch etwas spitzig zulaufend. — Der Kelch sitzt in einer seichten, mit Rippen umgebenen Einsenkung. Die Farbe der Schale wird auf dem Lager ein schönes Goldgelb, die Sonnenseite ist hochroth gefärbt und mit dunkeln Carminstreifen gezeichnet, welche sich auch auf einen großen Theil der Schattenseite hin erstrecken. — Das Fleisch ist weiß, markig und von einem vortrefflichen, zuckerartigen Wohlgeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst auf dem Wildling, so wie auf dem Johannisstamm lebhaft, trägt frühzeitig und möchte als Kernfrucht wohl auch in etwas rauheren Gegenden fortkommen. — Die Sommertriebe sind stark, olivengrün und braunröthlich, nur einzeln weiß punktirt mit nur wenig grauer Wolle überzogen. Die Augen sind breit herzförmig, wollig, liegen flach auf dem Zweig auf und sitzen auf unbedeutend, aber dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, oval, schön zugespitzt, dunkelgrün, schön geadert, unten gar nicht wollig und am Rande grob spitz und doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat breite, lanzettförmige Afterblätter.

Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 93. Die englische Goldreinette. Reinette Golden. Yellow German Reinette. Englise Pippin. Aurore. Reinette d'Aix. Princesse noble (of the French). Reinette Gielen. Kirke's golden Reinette. Megginch Favouritte. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 69. Hort. Societ. Cat. No. 1044.

Ob diese vorzüglich schöne Frucht englischen Ursprungs sei oder aus Deutschland oder Frankreich abstamme, ist aus den vielen ihr beigelegten Namen aller dieser Länder nicht mit Bestimmtheit zu ermitteln; ich habe sie daher vorläufig zum Unterschied der vielen Goldreinetten die englische genannt, bis der von mir gepflanzte Baum Früchte getra-

gen hat, um Vergleichungen mit den mir bekannten Reinetten anstellen zu können. Mit dem Wyker Pepping der Holländer, dessen Originalität noch nicht vollständig erwiesen ist, hat sie in der Form und der Zeichnung die größte Aehnlichkeit. Von Diel's Reinette Aurore, systematisches Verzeichniß Nr. 550 und Handb. S. 295, Nr. 243, unterscheidet sie sich in Hinsicht der Form und Farbe, so wie in der Zeitigung hinlänglich; eher möchte ich sie mit der goldgelben Sommerreinette, Reinette d'orée d'Eté, (Handb. S. 271. Nr. 209) vergleichen, welche sich aber nicht bis in den Sommer hält, wie die englische Goldreinette.

Die Form der Frucht ist rund, etwas platt gedrückt, 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der großblätterige, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, flachen, mit nur wenigen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich nicht über den Bauch hin erstrecken, denn dieser ist schön rund und eben. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ — 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist dunkelroth, welches nach der Schattenseite zu in's Goldgelb übergeht und sich in die Grundfarbe verliert. Die Punkte stehen einzeln und bestehen aus dreieckigen rothbraunen Fleckchen. Das Fleisch ist gelb, fest, abknackend und von einem angenehmen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst schön und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind sehr stark, dunkel kastanienbraun und schwach mit silberfarbiger Wolle überzogen. Das Blatt ist eiförmig, vorn zugespitzt, glänzend dunkelgrün und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat zurückgebogene, lanzettförmig gestaltete Afterblätter.

Nr. 94. Die Reinette Tafelsey. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. III. Hft. S. 80.

Eine wahre Goldreinette, der Orleansreinette ähnlich, von welcher sie wahrscheinlich entstanden ist, nur mit dem Unterschiede, daß die Orleansreinette von höherer Form ist und ihre Streifung flammenartiger erscheint, auch die grauen Punkte größer sind als bei der Tafelsey-Reinette. Ob sie der Herr Verfasser der Beiträge selbst erzogen hat oder woher solche stammt, ist nicht angegeben.

Die Form der Frucht ist plattrund, die Farbe der Schale goldgelb, die Sonnenseite deutlich gestreift, die Punkte sind fein und grau. Das Fleisch ist von gleicher Güte wie das der Orleansreinette.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst gut sowohl auf Wildling als auf dem Johannisstamm und trägt auf ersterem etwas später als die Orleansreinette. — Die Sommertriebe sind schwach, olivengrün, oben braunroth, nur unten wenig punktirt und mit grauer Wolle überzogen.

Die Augen sind breit herzförmig, wollig, liegen fest auf dem Zweig auf und sitzen auf nur wenig vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, kurz aufgesetzt zugespitzt, hellgrün, schön geadert, unten weißwollig und am Rande stumpf und grob, oft doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat schmale Afterblätter.

Nr. 95. Christ's deutsche Goldreinette. I. R.

Christ Pomol. S. 165. Nr. 122.

Ist wahrscheinlich mit Liegel's deutscher Goldreinette (S. 57 No. 163) oder mit der englischen Goldreinette ein und dieselbe Frucht, nach Christ eine deutsche schätzbare Nationalfrucht. Die Form der Frucht ist plattrund, rein reinettenartig, beide Wölbungen sind sich ziemlich gleich, nur gegen den Stiel zu ist sie etwas platter abgewölbt als um den Kelch, 2¼—2½ Zoll hoch und 2¾—3 Zoll breit. — Der Kelch sitzt in einer flachen, geräumigen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer flachen, ausgeschweiften, mit röthlichem Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der Schale ist ein mattes Goldgelb, die Sonnenseite ist mit einem lieblichen Roth angelaufen und der größere Theil der Frucht mit einem zimmtfarbigen Rost überzogen. Das Fleisch ist fein, welch, mild, saftig und von einem süßweinigen, herrlichen Reinettengeschmack und Parfüm.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und bildet eine schöne Krone. Die Sommertriebe sind lang, schlank, bräunlich-grün, fein punktirt und mit vieler Wolle überzogen. Die Augen sind lang, spitz, sehr wollig und sitzen auf gut vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist rund eiförmig, lang zugespitzt, schön glänzend grün, am Rande gebogt gezähnt. — Der Blattstiel hat Afterblättchen.

In dem Cataloque of the Horticultural Society of London kommt Nr. 352 eine deutsche Goldreinette unter nachfolgenden Namen vor, als Dutch Mignonne, Reinette d'orée des Germans, Pomme de Laak, große Casselerreinette, Paternosterapfel, Stettin Pippin, Copmanthorpe Crab, welches unsere große Casselerreinette ist und mit der Christ'schen Goldreinette nicht wohl verwechselt werden kann.

Nr. 96. Schmidberger's Goldreinette. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. IV. Hft. S. 148.

Der Herr Doctor und Apotheker Liegel zu Braunau erzog diese vortreffliche Tafelfrucht und widmete sie dem um die Pomologie so sehr verdienten Herrn Chorherrn Schmidberger zu St. Florian in Oesterreich.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, von Form etwas

länglich und gegen den Kelch spitz zulaufend. — Der Kelch ist mit feinen Rippen umgeben. — Die Frucht ist fast durchaus roth gestreift; nur die beschatteten Früchte sind größtentheils grün. — Das gelbliche Fleisch ist fest, saftreich und von einem sehr angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich bis in den Mai, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie wie alle späten Reinetten.

Der Baum hat einen schönen Wuchs und trägt auf dem Johannisstamm frühzeitig.

Nr. 97. Die Winterparmäne. Winter Pearmain. Drue Pearmain d'Angleterre. Herefordshire Pearmain. Old Pearmain. I. R.

Christ, Handwörterbuch S. 67. Knoops Poml. p. 26. Tab. XI. Manger S. 72. Hort. Societ. Cat. No. 890. Loudon's Encyklopädie S. 888. Nr. 35. Oldenglish Pearmain.

Der Oberpfarrer Christ legt dieser Parmäne noch mehrere andere englische Benennungen bei, welche in dem englischen Catalog nicht enthalten sind und nur Verwirrung veranlassen; ich beschränke mich daher nur auf die die Frucht am sichersten bezeichnenden Namen, um solche von Diel's englischer rother Winterparmäne (Bd. III. N. A. S. 51), mit welcher sie viele Aehnlichkeit hat, zu unterscheiden. Die Form der Frucht ist stumpfspitzig, gegen den Kelch conisch zulaufend, 1½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der halb offene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit mehreren feinen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist sehr kurz. Die Farbe der dünnen Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ist mit carminrothen Streifen und Punkten gezeichnet. Das Fleisch ist etwas gelblich, mild, hinreichend saftig und von einem angenehm süßen Geschmack. Das Kernhaus ist breit und läuft gegen den Kelch etwas spitzig zu.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird sehr stark und seine schlanken Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, dünn, braun, stark weiß punktirt, mit feinem Silberhäutchen überlegt und mit zarter Wolle überzogen. Die Augen sind klein und von dem Blattstiel ganz überdeckt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, gegen den Stiel nicht immer gleichmäßig zugerundet, sondern häufig auf der einen Seite länger auslaufend als auf der andern, von Farbe dunkel-grün und am Rande sehr scharf gezähnt.

Da die Diel'sche englische rothe Winterparmäne, welche aus Loddige's Baumschule in London herstammt, stets bei mir eine mehr walzenförmige als conische Gestalt annimmt und die Färbung und Zeichnung der Frucht ganz mit der Diel'schen Beschreibung übereinstimmt,

Bauch der Frucht hinlaufen und deren Rundung oft entstellen. — Der kurze, dicke Stiel steht in einer sehr weiten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist gelb, die Sonnenseite ist dunkelroth verwaschen und mit noch dunkleren Streifen, hauptsächlich um die Stielwölbung herum gezeichnet. Die Punkte sind häufig und bestehen aus unregelmäßig gestalteten braunrothen Flecken, welche einen schwarzen Mittelpunkt haben. Das Fleisch ist grünlichweiß, zart, körnig, nicht übrig saftig und von einem eigenthümlichen, nicht wohl zu beschreibenden Wohlgeschmack. — Das Kernhaus ist sehr breit, kurz, hat eine hohle Achse und enthält schöne Kerne.

Die Frucht zeitigt schon im August und hält sich bis in den Januar, welches selten bei so frühen Sommeräpfeln der Fall ist.

Der Baum wird sehr groß und stark, geht mit seinen Aesten gerade in die Luft und bildet eine schöne pyramidenförmige Krone. — Die Sommertriebe sind sehr stark, rauh, aschfarbig und mit länglichen Punkten besetzt. Die kleinen Augen sitzen auf platten Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, stark, eyrund, mehr oder weniger stark zugespitzt und am Rande stark, aber unegal gezähnt. Der Blattstiel hat Afterblätter.

Nr. 102. Der englische Kohlapfel. Der scharlachrothe parfümirte Apfel. Cole-Apple. Scarlet Perfumed Apple. II. R.

Pom. Mag. Vol. III. No. 104. Hort. Societ. Cat. No. 240.

Die Form dieser englischen Frucht ist plattrund, beide Wölbungen sind sich fast gleich, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der großblätterige, geschlossene Kelch sitzt in einer flachen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber kaum bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz und behaart. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb; die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Schale ist mit einem schönen Roth überzogen, in welchem einige röthlich-braune Streifen sichtbar sind; gegen den Kelch schimmert die Grundfarbe durch die Röthe hindurch. Punkte findet man nicht, eben so wenig sind Rostüberzüge sichtbar.

Das Fleisch ist weiß, fest, saftig, von angenehmem Geruch und einem süß-säuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, paßt aber besser zum Zwerg- als Hochstamm. — Die Sommertriebe sind stark, röthlichbraun, mit rundlichen braunen Punkten getüpfelt und mit Wolle überzogen. Die Blüthe kommt frühzeitig zum Vorschein, sie ist groß, weiß, mit Dunkelroth schattirt. Das Blatt ist ebenfalls groß, breit-oval, vorn spitz zulaufend und am Rande tief und doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat kleine blätterähnliche Afterblätter.

Zweite Ordnung. Zugespitzte Streiflinge.

Nr. 106. Der große Neutzerling. Der Wasserneutzerling. II. Rang.

D. II. Hft. S. 122. Christ Handwörterbuch S. 64.

Die Form der Frucht ist länglich=hoch aussehend, beide Wölbungen sind verschieden, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit. Der Kelch ist geschlossen und sitzt in einer flachen Einsenkung. Der $\frac{3}{4}$ — 1 Zoll lange Stiel steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist grün, wird später ein trübes Gelb und ist rund herum mit kurz abgesetzten trüb=blutrothen Streifen gezeichnet, wozwischen noch schön punktirt ist. Die Frucht hat das Eigene, daß man an ihrer Schale eine besondere Art von Warzen sieht, welche wie Hörner aussehen und von der erhabenen feinen Schale bis in die Hälfte ihrer Höhe überzogen sind; oft findet man 4 — 5 solcher Warzen auf einer Frucht. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, zart, saftig und von einem gewürzhaften, zuckerartigen mit Alant gemischten Geschmack und angenehmen Geruch.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Sommer.

Die Beschreibung des Baumes fehlt.

Nr. 107. Der Leitheimer Streifling. Der Kaisersheimer. III. R.

D. VIII. Heft. S. 186.

Eine neue Kernfrucht, von dem Hn. Planteur Grob zu Leitheim bei Donauwerth in Schwaben erzogen und nach ihrem Geburtsort, so wie nach der Cisterzienser Abtei Kaisersheim, wohin sie verpflanzt worden ist, benannt. — Die Form der Frucht ist hoch aussehend und mehr oder weniger stumpf zugespitzt, seltener plattrund; sie ähnelt einem rothen Wintertaubenapfel und ist gewöhnlich 3 Zoll hoch und eben so breit, selten $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der starke, lang gespitzte, bald verdorrende Kelch steht geschlossen straußförmig in die Höhe und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, mit vielen Rippen umgebenen Einsenkung, die sanft erhaben über den Bauch hinlaufen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer engen, recht tiefen, meistens rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein glänzendes Hellgrün, zeitig helles Citronengelb, über und über mit einem glänzenden Carminroth überzogen, welches auf der Sonnenseite dunkler ist und sich, über die Schattenseite heller werdend, in getuschter oder blaß punktirter Manier verbreitet. In diesem Roth befinden sich schöne, grell in die Augen fallende Carminstreifen, welche sich besonders auf der Schattenseite gut ausnehmen und die Frucht zu einem recht bunten Streifling machen. — Die Punkte sind auffallend und bestehen in einer Menge starker, sternförmiger Fleckchen, welche aber selten einen grauen Mit-

telpunkt haben. Das **Fleisch** ist schön weiß, um die Kelchröhre herum etwas röthlich, sehr fein, nicht saftvoll und von einem angenehmen gewürzhaften, süß weinsäuerlichen Geschmack. Das **Kernhaus** ist groß, geschlossen, sehr geräumig und enthält viele kleine, vollkommene Kerne.

Die **Frucht** zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der **Baum** wächst frech, belaubt sich sehr schön und stark und trägt reichlich. Die **Sommertriebe** sind sehr lang und stark, röthlichgrün und glänzend hellbraunroth, nach unten stark weißgrau punktirt und mit einer weißlichen Wolle nur wie angestäubt. Die **Augen** sind klein, flach herzförmig, liegen fest an und sitzen auf stark vorstehenden, in der Mitte spitzigen und stark gerippten Augenträgern. Das **Blatt** ist groß, lang herzförmig, etwas aufwärts gebogen, stark und sehr lang zugespitzt, schön grasgrün, grob geadert, unten schön wollig und am Rande sehr stark stumpfspitz oder abgerundet gezähnt. Der **Blattstiel** hat breite, lanzettförmige Afterblätter.

Dritte Ordnung. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

Nr. 108. Longville's Kernapfel. Longville's Kernel Apple. Sam's Crab. II. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 63. Hort. Societ. Cat. No. 689.

Stammt aus der Graffschaft Herefortshire in England, ob aber der Name **Sam's Crab** diesem Apfel gehört oder einen ihm sehr ähnlichen bezeichnet, ist noch nicht bestimmt entschieden.

Die **Form** der Frucht ist oval, fast conisch und etwas gerippt, beide Wölbungen sind deutlich verschieden, 3 Zoll hoch und $3\frac{1}{8}$—$3\frac{1}{4}$ Z. breit. Der kleinblättrige, halb offene **Kelch** sitzt in einer tiefen, weiten Einsenkung, mit Rippen umgeben, die deutlich über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der kurze **Stiel** steht in einer tiefen Höhle. Die **Farbe** der Schale ist gelblich-grün, die **Sonnenseite** ist leicht geröthet und mit dunkelrothen Streifen gezeichnet, wozwischen noch hellroth punktirt ist. Das **Fleisch** ist gelb, fest, wohlriechend und von einem guten, süßsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz.

Die **Frucht** zeitigt Mitte Augusts und hält sich bis in die Mitte des September.

Der **Baum** trägt sowohl auf dem Hochstamm als auf Zwerg sehr reichlich. Die **Sommertriebe** sind kastanienbraun, mit vielen weißen Punkten getüpfelt und mit nur wenig Wolle überzogen. Das **Blatt** ist länglich-eyförmig, breit und am Rande regelmäßig fein gezähnt. Der lange **Blattstiel** hat kleine, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 109. Der spät blühende Matapfel. III. R.

Christ. Pom. S. 347. Nr. 268. Chr. Hdwb. S. 60.

Dieser gute Wirthschaftsapfel ist von Form etwas hoch aussehend, gegen den Kelch kegelförmig abnehmend, beide Wölbungen demnach verschieden, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und fast eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die nur zuweilen über den Bauch der Frucht deutlich hinlaufen, bei manchen Früchten aber nicht bemerkbar sind. Der Stiel ist kurz und ragt selten aus seiner engen Höhle hervor. Die Farbe der Schale ist grünlich = gelb und fast rings umher mit kurzen und langen rothen Streifen besetzt. Das Fleisch und der Geschmack ist gut, doch nicht so gewürzreich als das des braunen und des weißen Matapfels.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst wie die andern Matäpfel und bildet mit hängenden Aesten eine breite Krone. Die Blüthe kommt später als bei jenen zum Vorschein, weßhalb der Baum gewöhnlich und fast jährlich reichlich trägt, auch ist die Frucht früher genießbar als die der andern Matäpfelbäume.

Vierte Ordnung. Kugelförmige Streiflinge.

Nr. 110. Lucombe's Sämling. Lucombe's Seedling. III. R.

Pom. Mag. Vol. III. No. 109. Hort. Societ. Cat. No. 694.

Ein gewisser Lucombes in der Grafschaft Exeter erzog diese gute Küchenfrucht aus Samen. Die Form der Frucht ist rund, etwas gerippt, beide Wölbungen sind sich fast gleich, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der großblätterige Kelch ist offen und sitzt in einer schönen, ziemlich tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die flach calvilleartig über die Frucht hinlaufen. Der kurze, dicke Stiel steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist grün, zeitig gelb, die Sonnenseite ist schön geröthet und mit dunkelrothen, breiten Streifen besetzt, welche nach der Schattenseite zu dichter stehen und heller von Farbe sind; zwischen diesen Streifen ist noch roth punktirt und gefleckt. Das Fleisch ist weißlich, saftig und von zwar angenehmem, aber nicht gewürzhaftem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst gut und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind gerade, röthlich braun mit hellbraunen Punkten besetzt und gegen die Spitze hin mit feiner Wolle bedeckt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval, vorn zugespitzt und am Rande gezähnt. Die Blüthe ist klein. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 111. Corneli's gestreifter Hausapfel. III. R.

D. XII. Hft. S. 189. Von dem Hn. Maire Corneli zu Rimburg erzogen.

Eine zwar kleine, doch wegen der Güte ihres fast reinettenartigen Fleisches und langer Haltbarkeit recht schätzbare Wirthschaftsfrucht.

Die Form der Frucht ist ziemlich kugelförmig, beide Wölbungen sind etwas verschieden; bei manchen Früchten ist die Kelchwölbung etwas stumpf zugespitzt, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, kurzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer seichten, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nicht bemerkbar über den Bauch hinlaufen, denn dieser ist gewöhnlich rund und eben. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer engen, nicht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein blasses oder weißliches Hellgrün, zeitig hohes Citronengelb; stark besonnte Früchte sind rund umher mit vielen starken Streifen besetzt, die auf der Sonnenseite hoch carminroth sind, dazwischen noch stark roth getuscht, so daß die Grundfarbe kaum durchscheint. Nach der Schattenseite zu sind die Streifen blässer und oft kaum bemerklich. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und nur im Rothen deutlich; über die Stielwölbung verbreitet sich der Rost ziemlich weit, aber an dem übrigen Theil der Frucht bemerkt man nichts davon. Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, fest, nicht sehr saftig und von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas weinartigen Zuckergeschmack, dem des edlen Winterborsdorfers etwas ähnlich. Das Kernhaus ist enge, geschlossen und enthält ziemlich viele, schön lang=gespitzte, vollkommene, braune Kerne. — Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitziger Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich gut und wird bald fruchtbar. Die Sommertriebe sind mittelmaßig lang und stark, hell erdbraunroth, mit nur wenigen, sehr feinen Punkten besetzt, mit einem feinen Silberhäutchen belegt und mit etwas schmutziger Wolle überdeckt. Die Augen sind ziemlich stark, länglich herzförmig und sitzen auf etwas platten, ranftigen, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, rund eyförmig, kurz und scharf gezähnt, matt glänzend, dunkelgrün, schön geadert, unten stark weißwollig und am Rande ganz seicht, fein stumpfspitzig gezähnt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Sechste Classe. Spitzäpfel.

Erste Ordnung. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

Nr. 112. Der zuckerhutförmige Apfel. The Sugar-Loaf Pippin. Dolgoi Squoznoi. II. R.

Poml. Mag. Vol. I. No. 3. Hort. Societ. Cat. No. 1264.

Soll aus Taurien unter dem Namen Dolqoi Squoznoi, des langen durchsichtigen Apfels nach England gekommen seyn, und es ist demnach ein Zikadapfel. Mit einem Sämling, Hutchings frühen Sommmerapfel, welchen Hr. Dymond Exeter bekannt machte, soll er viel Aehnliches haben, wenn es nicht derselbe ist.

Die Form der Frucht ist auffallend länglich, gegen den Kelch conisch zulaufend, einem Zuckerhut ähnlich oder eyförmig, 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und gleicht in dieser Hinsicht Christ's Siebenschläfer, Handwörterb. S. 105. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit einigen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nicht bemerkbar über den Bauch der Frucht hinlaufen, denn dieser ist rund und eben. Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, schön geformten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein klares, hellgelbliches Grün, die Sonnenseite ist gelb, wird in der Zeitigung ganz weiß wie eine Blanquetbirne und ist mit nur wenigen kleinen, grünen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weißlich, fest, fein, später mürbe, sehr saftig und von einem sehr guten, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Augusts und hält sich nur 8—14 Tage saftig.

Die Sommerlatten des Baumes sind röthlichbraun, das Blatt ist eyförmig, vorn zugespitzt und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist an seinem Anfange roth gefärbt.

Nr. 113. Der gelbe Confectapfel. III. R.

D. VI. H. S. 209.

Stammt aus den Gärten des Herrn Commandeurs von Erath zu Waldmannshausen bei Hadamar. — Ein vortrefflicher früher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft, besonders zu Backwerk. Die gewöhnliche Form der Frucht ist länglich-hoch aussehend, doch giebt es auch Früchte, welche ein stumpf zugespitztes Ansehen haben. Gegen den Kelch nimmt die Frucht etwas mehr ab als gegen die Stielwölbung hin, woselbst sie sich gut zurundet, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind; die gewöhnliche Größe der Frucht beträgt in der Höhe $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$ Zoll, in der Breite $2\frac{1}{4}$—$2\frac{1}{2}$ Zoll, die stumpf zugespitzten aber sind etwas breiter als hoch. Der lang und fein gespitzte Kelch ist geschlossen, etwas

grün, weißwollig und sitzt in einer meistens tiefen und etwas engen Einsenkung, mit einigen feinen Rippchen umgeben, die breit flach über die Frucht hinlaufen, sich aber besonders erst um die Stielwölbung beulenartig erheben und die Rundung derselben oft sehr entstellen. — Der dünne Stiel ist bald kurz, bald 1 Zoll lang und steht in einer engen, tiefen, häufig etwas verschobenen Höhle, die nur in ihrer Tiefe oft etwas rostfarbig ist.

Die Farbe der feinen, glatten, etwas fein fettigen Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, zeitig ein schönes, hohes Citronengelb, nur stark besonnte Früchte bekommen einen leichten Anflug von einer erdartigen Röthe, doch ist der größere Theil derselben rein citronengelb, deren Sonnenseite häufig etwas goldartig sich färbt. Wahre Punkte findet man nur auf der Sonnenseite, sie sind daselbst ziemlich stark und gelbgrau. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, locker, wie schwammig und von einem süßen, fein säuerlichen Geschmack, bei welchem sich die Säure in der Ueberreife gänzlich verliert. Das Kernhaus ist fest geschlossen und enthält bald einige vollkommene schwarzbraune Kerne, bald nicht eine Spur von Kernen. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt oft schon im Anfange des Septembers, hält sich aber nur 4 Wochen, worauf sie den Saft verliert.

Der Baum wird groß, bildet eine hoch gewölbte Krone und ist ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, schlank, schön dunkelrothbraun, sehr wenig und fein punktirt und mit vieler, feiner, weißer Wolle überzogen. — Die Augen sind etwas herzförmig, rothbraun und stehen auf scharfkantigen Augenträgern. — Das Blatt ist klein, meistens elliptisch oder eyförmig, kurz zugespitzt, matt glänzend hellgrün, etwas gröblich geadert, unten fein wollig und am Rande sehr fein spitz gezähnt. Der Blattstiel hat sehr feine, kurze Afterblätter.

Die Frucht verträgt keinen Druck.

Zweite Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.

Nr. 114. Der Ernteapfel. Der Sommer-Carthäuser. III. R.

D. V. Hft. S. 187. Schröd. Obstf. 1ste Lief. S. 125.

Stammt aus Nassau an der Lahn und kommt in Schröder's Obstsorten 1ste Lief. S. 125 mit dem Beinamen Sommer-Carthäuser vor.

Ein zwar kleiner, aber wegen seiner großen Tragbarkeit für die Wirthschaft sehr schätzbarer Herbstapfel, welcher sich bis in den Winter hin aufbewahren läßt. Die Form der Frucht ist abgestumpft kegelförmig, beide Wölbungen sind deutlich unterschieden und ähnelt darin Knoop's Sommerparmäne Tab. II., von welcher sie sich aber durch ihren feinen säuerlichen Geschmack unterscheidet. Eine recht vollkom-

mene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Z. breit und auch eben so hoch. Der kleine Kelch ist halb offen und sitzt in einer weiten, nicht tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, auch bemerkt man über den Bauch der Frucht hin breite Erhabenheiten, so daß dieser selten schön rund erscheint. — Der kurze Stiel, häufig nur ein Fleischbutz, steht in einer engen, ziemlich tiefen, mit gelbbraunem Rost gefütterten Höhle, der sich oft ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes, helles Citronengelb; die Sonnenseite oder ein großer Theil der Frucht ist mit einem schönen, hellen Blutroth verwaschen, in welchem nichts Streifenartiges bemerkbar ist. Die Punkte sind weitläufig, fein, bräunlich und nur in der gelben Farbe recht sichtbar, im Roth sind sie aber gelblich. Die Frucht riecht angenehm und welkt gern etwas. Das Fleisch ist weiß, weich, markig, vollsaftig und von einem angenehmen, feinen, süß weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, offen, die Kammern sind unregelmäßig und enthalten nur wenige oder gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im October am Baume und hält sich bis zum Winter, wo sie aber welkt und den Saft verliert.

Der Baum wird groß, ist gesund und wird alt, trägt Anfangs seine Aeste schön in die Luft und bildet eine breite, flache Krone, wegen seiner großen Tragbarkeit aber hängen die Aeste in spätern Jahren etwas herunterwärts. Seine Blüthe ist gegen die Frühlingsfröste nicht so empfindlich, wie die anderer Apfelbäume, weßhalb er auch jährlich vorzugsweise reichliche Ernten liefert. Die Sommertriebe sind lang, grünlich und bräunlich-roth, sehr wenig punktirt und mit schmutzig grauer Wolle überzogen. Die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest an und sitzen auf in der Mitte spitz vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist groß, lang eyförmig, nach dem Stiel etwas abnehmend, vorn kurz und scharf zugespitzt, von Farbe ist es glänzend hellgrün, fein geadert, unten wenig wollig und am Rande mit vielen feinen, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Der starke Blattstiel hat nur feine Afterspitzen,

Kommt selbst in gutem Grasboden fort.

Nr. 115. Der Meißner Winter-Citronenapfel. III. R.

D. IX. Hft. S. 196. T. O. G. XIX. B. S. 82. Tab. 6.

Wahrscheinlich eine sächsische Kernfrucht von dem Herrn Magister Beyer in Meissen bekannt gemacht. — Ein sehr schöner, großer, für die Wirthschaft recht schätzbarer Winterapfel, welcher auch zum rohen Genuß recht angenehm ist. Die Form der Frucht ist verschieden und gegen den Kelch hin mehr oder weniger zugespitzt, die großen Früchte haben ein hohes, etwas kegelförmiges, stumpf zugespitztes Ansehen, hingegen die kleinen Früchte oft eine plattrunde und nach dem Kelch nur stumpf zugespitzte Form annehmen. Eine vollkommene Frucht ist

3 Zoll breit und nur etwas Weniges niedriger. Der starke, oft fein und lang gespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt bei den großen Früchten in einer etwas engen, ziemlich tiefen, bei den kleinen und platten aber in einer geräumigen und tiefen Einsenkung, deren Rand mit feinen Rippchen besetzt ist, die deutlich, doch etwas sanft rippenartig, über den Bauch hinlaufen, doch ohne dessen Form zu entstellen. Der oft sehr kurze Stiel steht in einer bald geräumigen und tiefen, bald etwas seichten Höhle, welche oft glatt, häufig aber auch mit einem feinen Rost strahlenförmig umgeben ist. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist vom Baum ein helles Weißgelb, zeitig sehr hohes Citronengelb, die halbe Sonnenseite ist mit einem schönen, hellen Blutroth leicht verwaschen, welches sich oft vom Kelch bis über die ganze Stielwölbung hin verbreitet. Bei beschatteten Früchten findet man nur unten am Bauche einen leichten Anflug von dieser Röthe, die aber auch oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind im Rothen weißgrau, in der Grundfarbe weißlich und bestehen mehr in Stippchen unter der Schale; auch findet man öfters einen Rostanflug um den Kelch. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. — Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, ziemlich fest, nicht saftreich und von einem fein weinsäuerlichen, etwas alantartigen Geschmack. — Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen, herzförmig, geräumig und enthält ziemlich viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst gemäßigt, wird nur mittelmäßig groß, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, gelblich-grün und etwas trüb hellbräunlich, nur einzeln fein punktirt und mit dünner, schmutziger Wolle überdeckt. Die Augen sind klein, wollig, liegen fest an und sitzen auf gut vorstehenden, ranftigen und nur auf den Seiten etwas gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, rund eyförmig oder auch herzförmig, kurz aufgesetzt zugespitzt, ziemlich glänzend grasgrün, gröblich geadert, unten schön wollig und der etwas aufwärts gebogene Rand ist mit bogenförmigen stumpfspitzen Zähnen besetzt. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 116. Der Ordensapfel. III. R.

D. V. Hft. S. 192. Stammt aus dem deutschen Ordensgarten zu Marburg.

Ein ansehnlich großer und vortrefflicher Winterapfel von stumpf zugespitzter Form, gegen den Stiel aber schön plattrund, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind; er ist 3—3½ Zoll breit und nicht ganz 2¾ Zoll hoch; dabei ist die eine Seite immer höher als die andere. Der geschlossene Kelch steht in einer etwas engen und tiefen,

Einsenkung, meistens mit feinen Rippchen umgebenen die auch etwas flach über den Bauch hinlaufen, doch ohne die Rundung desselben sehr zu entstellen. — Der dünne Stiel ist fast 1 Zoll lang, oft kürzer und steht in einer tiefen, oft trichterförmigen Höhle, die mit einem feinen Rost bekleidet ist. Die Farbe der etwas zähe fettigen Schale ist ein schönes helles Grün, zeitig grünlich-gelb; die ganze Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem trüben erdartigen Roth leicht verwaschen, ohne etwas Streifenartiges zu zeigen und zieht sich diese Röthe um die ganze Stielwölbung herum, bei beschatteten Früchten aber ist solche sehr dünn aufgetragen. Die Punkte sind nur in der Grundfarbe deutlich und nicht häufig, sehr fein, dabei findet man öfters im Rothen kleine aufgesprungene Rostflecken. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. — Das Fleisch ist grünlichweiß, recht weich, markig, saftreich und von einem angenehm süßweinsäuerlichen, dem des rothen Stettiner ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, weit und geräumig und enthält ziemlich viele, aber nicht ganz vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist spitz kegelförmig.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst stark, wird groß und trägt gern und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, hellröthlich und schwärzlich braunroth, ziemlich häufig mit länglichen Punkten besetzt, mit einem Silberhäutchen überzogen und mit schöner weißer Wolle bedeckt. Die Augen sind etwas lang, platt, wollig, liegen fest an und stehen auf breiten, stark gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, rund oval, am Stiel breit, vorn schön lang und scharf zugespitzt, von Farbe blaßgrün, etwas grob geadert, unten stark wollig und am Rande grob und fein spitz gezähnt. Der Blattstiel hat große Afterblätter.

Siebente Classe. Plattäpfel.

Erste Ordnung. Rein platte Aepfel.

Nr. 117. Der irländische Pfirschenapfel. The irish Peach Apple. The early Crofton. II. R.

Pom. Mag. Vol. III. No. 100. Hort. Societ. Cat. No. 811. Wurde in Irland zuerst aufgefunden.

Die Form der Frucht ist platt rund und etwas gerippt, 2¼ Z. hoch und 3 Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die kantartig über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der kurze, dicke Stiel steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelblich-grün, die Sonnenseite ist braunröthlich mit wenigen dunkler rothen Streifen

gezeichnet, die aber oft so wenig bemerkbar sind, um die Frucht unter die Classe der Streiflinge zu setzen. Die Punkte sind braun und nur in der Grundfarbe deutlich. Das Fleisch ist weiß, zart, saftig und von einem angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im August und hält sich bis in den September.

Der Baum wächst kräftig, blüht frühzeitig und trägt gut. — Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, violettbraun und mit einem feinen Silbergrau überzogen. Das Blatt ist eyförmig, auch zuweilen herzförmig und am Rande unregelmäßig gezähnt. — Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 118. Le Pomme d'Anette. Malus guttata. II. R.

Trait. d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 38. Tab. 241. In der Gegend um Arranches in Frankreich einheimisch.

Die Form der Frucht ist schön plattrund wie der Api, 1½ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der kleine Kelch sitzt in einer engen, mit kleinen Beulen umgebenen Einsenkung, die aber nicht rippenartig über den Bauch hinlaufen, denn dieser ist rund und eben. — Der ziemlich dicke Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer tiefen, mit braunem Rost strahlenförmig umgebenen Höhle. — Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist aurorafarbig geröthet und mit vielen großen und kleinen, unregelmäßigen rothen Punkten besetzt, welche in der Mitte einen grauen Punkt haben, auf der Schattenseite aber sind die Punkte fein, weißlich und haben einen braunen Mittelpunkt. Das Fleisch ist weiß, zart, ganz schmelzend im Munde und von einem sehr angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und enthält viele schöne, kastanienbraune Kerne.

Der Baum bleibt klein und bildet mit seinen kurzen Aesten eine ziemlich runde und flache Krone, trägt sehr reichlich, indem er seine Früchte büschelweise ansetzt. — Die Sommertriebe sind olivengrün, oben schwärzlichroth, nach dem untern Ende zu mit grauen Punkten getüpfelt. Das Blatt ist klein, eyförmig, kurz zugespitzt, oft wie zerknittert, von Farbe dunkelgrün, unten weißwollig und am Rande fein, aber ungleich gezähnt. Der Blattstiel hat sichelförmige Afterblätter.

Nr. 119. Der süße Wespenapfel. Le Doux aux vépes. Malus vesparum. II. R.

Traité d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 41. Tab. 256.

Die Frucht stammt aus der Normandie und ihr Name Vépe ist wohl von Vespa, die Wespe, herzuleiten; nach einem französischen Pomologen, Le Berriays, giebt es noch einen großen **Doux aux vépes**, der 2¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit seyn soll.

Die Frucht ist schön plattrund, 2 Zoll breit, 1¾ Zoll hoch, und soll ihren Namen von der Süßigkeit ihres Fleisches, welches die Wespen besonders lieben, erhalten haben. Die Farbe der Schale ist blaßgrün, zeitig citronengelb; die Sonnenseite ist orangengelb gefärbt, in's Rothe übergehend, und ist mit vielen starken, aber ungleichen weißen Punkten besetzt, deren Mittelpunkt schwarz ist und von einer hellen Röthe umkreist wird; auf der Schattenseite hingegen sind die Punkte nur braun. — Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr zart, nicht übrig saftig, doch ganz zergehend im Munde und von einem sehr süßen Geschmack, welcher aber etwas Bitteres nach sich hat. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält längliche, rothbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im September und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nicht groß, treibt lange, schwache, dünne Zweige, von denen die oberen in die Höhe stehen, die unteren aber wie bei der Trauerweide, herabwärts hängen; er trägt reichlich. Die Sommertriebe sind lang, dünn, bronzefarbig und rothbraun mit gelblichen Punkten getüpfelt und mit Wolle überzogen. Das Blatt ist klein, länglich, lang zugespitzt und am Rande ungleich und stumpf gezähnt.

Nr. 120. Der gelbe Amerikaner. III. R.

D. X. Hft. S. 205.

Diese Frucht brachte ein fürstlicher Kammerdiener aus Amerika nach Dessau; ein Hr. Director Lehmann schickte von da Pfropfreiser an den Hn. Primarius Benade in Hoyerswerda, welcher einen Bruder in Amerika hat, der auch demselben den dortigen Spitzberger beschrieb und daß solcher röthliches Holz habe; da nun dieser wirklich auch röthliches Holz hat, so vermuthet der G. R. Diel, daß der Christ'sche Spitzberger in dessen Beiträgen mit dem gelben Amerikaner ein und derselbe Apfel sey, welches aber nicht wohl möglich ist, da dessen Spitzberger im Handwörterbuch S. 105 eine mehr ovale als runde Form hat und blutroth seyn soll, aber eher mit dem Newtown Spitzenberg verglichen werden kann. In dem englischen Catalog der Londoner Ackerbaugesellschaft S. 36 kommen 4 Spitzemberg unter verschiedenen Beinamen vor, von welchen der Newtown Spitzemberg unter den rothen Reinetten schon vorkommt; es scheint also, daß der Name Spitzemberg, welchen Christ in Spitzberger corrumpirt hat, eine in Amerika gewöhnliche Benennnng von Aepfeln sei, welche von einem Orte oder Eigenthümer in Amerika ihre Benennung führen und später daselbst durch ihre Beinamen unterschieden wurden.

Ein nur mittelmäßig großer, wohlgeformter, recht guter Herbst-Süßapfel, von plattrunder, fast käseförmiger Gestalt. Der Bauch der Frucht sitzt schön in der Mitte und wölbt sich, gegen den Kelch nur etwas Weniges mehr abnehmend als gegen den Stiel, platt zu; in seiner

gewöhnlichen Größe ist der Apfel 3 Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Der starkblätterige Kelch ist nicht fest geschlossen, hellgrün und sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, oft mit einigen feinen Rippchen umgeben, welche aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen, denn dieser ist gewöhnlich schön rund. Der Stiel ist sehr kurz, ein wahrer Kurzstiel und steht in einer sehr geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit ganz feinem Rost bekleidet ist. — Die Farbe der dünnen, schön glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, zeitig Citronengelb; die Sonnenseite ist gänzlich ohne Röthe, und bei besonnten Früchten nur goldartiger gefärbt. Die Punkte sind fein, undeutlich und weitläufig vertheilt; auch findet man selten andere Abzeichen an der Schale. Die Frucht hat einen starken, angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein, markig, saftvoll und von einem etwas zimmt- oder alantartigen Zuckergeschmack, ohne alle Säure, so daß die Frucht unter die wahren Süßäpfel gehört, auch soll sie in Amerika cicadiren. — Das Kernhaus ist klein, geschlossen, die Kammern sind enge und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht spitz kegelförmig bis fast auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich nur 4 Wochen, worauf sie mehlig wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt vieles Holz, geht mit seinen Aesten in spitzigen Winkeln schön in die Luft, belaubt sich stark, trägt bald und reichlich. — Die Sommertriebe sind lang, mittelmäßig stark, dunkelbraunroth, mit wenigen weißgrauen Punkten besetzt und mit feiner weißgrauer Wolle überzogen. Die Augen sind herzförmig, weißwollig und sitzen auf etwas flachen, in der Mitte spitzigen und nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist etwas klein, ovalrund, stark aufgesetzt zugespitzt, dick, lederartig, glänzend blaßgrün, unten fein wollig und am Rande seicht, fein stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel hat bald faden-, bald lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 121. Der schöne Süßapfel von Havre. La Belle du Hâvre. Malus gratiae portus. II. R.

Trait. d. arbres fruit. Vol. V. Liv. 68. No. 409.

Diesen vorzüglich schönen Süßapfel machte ein Herr Eyries in Havre, von welchem ich schon einen Veilchenapfel beschrieben habe, zuerst bekannt.

Die Form der Frucht ist schön plattrund, 2½ Zoll hoch und 3½—4 Zoll breit. Der Kelch steht in einer mäßig weiten, aber tiefen Einsenkung, mit einigen Erhabenheiten umgebenen, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. — Der kurze, dicke Stiel steht in einer weiten, tiefen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgrün, zeitig gelblich-grün, die Sonnenseite ist mit dem

schönsten lebhaften Roth überzogen und verwaschen, in welchem nichts Streifenartiges zu bemerken ist; auch findet man keine Punkte und andere Abzeichen an der Frucht. Das Fleisch ist weiß, nicht übrig saftig, schmelzend, fein körnig und von einem sehr süßen, nur durch ein wenig Säure erhobenen Geschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, und enthält selten vollkommene, längliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Der Baum hat dicke Sommertriebe von fahlrother Farbe. Das Blatt ist groß, eyrund, bald scharf, bald stumpf zugespitzt, schön grün, stark geadert, unten weißwollig und am Rande bald scharf, bald abgerundet gezähnt. Der Blattstiel hat große Afterblätter.

Nr. 122. Calville éclatante. III. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbz. III. Hft. S. 40.

Diese niederländische neue Kernfrucht ist nichts weniger als eine Calville, da ihr die Hauptkennzeichen dieser Classe gänzlich fehlen, indem sie weder die den Calville charakterisirenden starken Rippen, noch ein weites Kernhaus hat; sie gehört demnach zu den Plattäpfeln. Die Frucht ist ansehnlich groß, von platt gedrückter Gestalt und nur schwach gerippt, so daß wohl in der Beilegung des Namens dieser Frucht ein Versehen vorgegangen seyn muß, oder die Frucht nach einem Erstlings-Exemplar ohne weitere genaue Untersuchung benamt wurde. Sie ist wahrscheinlich eine von den vielen von dem Hn. Professor van Mons erzogenen Kernfrüchten, welche von dem Herrn G. R. Diel noch nicht gehörig geprüft worden sind, um in seinem Werke eine Stelle zu bekommen; übrigens soll sie nichts Besonderes an sich haben ,um Anspruch auf die ihr beigelegte Bezeichnung éclatante machen zu können. Die Farbe der Schale ist weißlich-grün, und auf der Sonnenseite nur wenig roth angelaufen und von Geschmack ein nur ziemlich guter Apfel, dessen Kernhaus nicht groß ist.

Eine Frucht, welche ich unter diesem Namen von Cassel erhielt, stimmte vollkommen mit der kurzen Beschreibung des Chorherrn Schmidberger's überein, da aber die Frucht von innen heraus angegangen war, so konnte ich deren Fleisch und Kernhaus nicht beurtheilen, doch möchte ihre Zeitigung von der Mitte des Octobers bis zur Mitte des Novembers anzunehmen seyn.

Der Baum kommt gut auf dem Johannisstamm fort und liefert darauf fruchtbare und gegen die Kälte wenig empfindliche Zwergbäume.

Nr. 123. Der weiße Hawthornden-Apfel. The Hawthorden Apple. The White Hawthornden Apple. II. R.

Poml. Mag. Vol. I. No. 34. Hort. Societ. Cat. No. 530.

Diese Frucht wurde in dem Geburtsorte des Dichters Hawthorn-

den zu Drummond in Schottland aufgefunden und nach ihm benannt.

Die Form des Apfels ist plattrund und stets unregelmäßig gestaltet, die eine Seite ist höher als die andere, in seiner gewöhnlichen Größe ist er 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen und weiten Einsenkung, mit starken Rippen umgeben, die deutlich erhaben über den Bauch hinlaufen und dessen Rundung entstellen. Der Stiel ist ½ Zoll lang. Die Farbe der feinen Schale ist grünlich-gelb, die Sonnenseite ist mit einer schönen, hellen Röthe angelaufen oder verwaschen. — Das Fleisch ist weiß, vollsaftig und von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst zwar gut, bekommt aber leicht in Schottland den Krebs, trägt aber ungemein reichlich. — Die Sommertriebe sind kurz, gekniect, hell kastanienbraun und mit feinen weißen Punkten besetzt. — Das Blatt ist oval, vorn schmal spitz zulaufend, der Rand desselben ist regelmäßig gezähnt. — Der Blattstiel hat schmale Afterblätter.

Die Frucht wird in Schottland als vorzüglich gerühmt.

Nr. 124. Der Jungfern-Roth. The Maiden's Blush. II. R.

Hort. Societ. Cat. No. 215. Loud. Gart.-Encykl. S. 898. Nr. 215. Handb. S. 506. Nr. 531.

Nach Loudons Garten-Encyklopädie beschreibt der englische berühmte Pomologe Forsyth S. 108 seines Werkes diese Frucht als einen kleinen, rundlichen, dunkel mahagonifarbigen Apfel von festem säuerlichem Fleische, der im October zeitigt und sich bis in den März halten soll. Einige Früchte, welche ich von dem Herrn Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Cassel als Erstlingsfrüchte des daselbst angepflanzten Bollweiler Obstsortiments erhielt, machten mir es möglich, die nachstehende Beschreibung von diesem niedlichen Apfel zu liefern.

Die Form der Frucht ist plattrund, 2 Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kleinblätterige, halb offene Kelch sitzt in einer sehr weiten, schüsselförmigen Einsenkung, mit einigen feinen Rippchen umgeben, welche sich nicht über den Rand derselben erheben, sondern nur sternartig den Kelch umgeben. Der Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer weiten, tiefen, mit etwas Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist grünlich gelb, die Sonnenseite ist mit einer sanften Rosenfarbe geröthet, welche der Backenröthe einer Jungfrau gleicht und von welcher die Frucht ihren Namen erhalten hat. Wahre Punkte bemerkt man nicht an der Schale, dagegen einige schwärzliche Rostflecken, wie bei dem rothen Winterstettiner.

Das Fleisch ist gelb, um das Kernhaus schlängelt sich eine gelbe Fiber, markig, saftig und von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist ziemlich groß und umschließt schöne vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst recht lebhaft und scheint von Dauer zu seyn, zumal er mehreren harten Wintern recht gut widerstand. Die Sommertriebe sind lang, stark, röthlichbraun, nur wenig weiß punktirt und mit feiner, grauer Wolle überzogen. — Die Augen sind mittelgroß, platt herzförmig, wollig und stehen auf wenig vorstehenden, in der Mitte spitz erhabenen und auf den Seiten schwach gerippten Augenträgern. — Das Blatt ist schön oval, gegen die Spitze zu etwas abnehmend und kurz aufgesetzt, lang und schön zugespitzt. Die Farbe der Oberfläche ist dunkelgrün, diese schön regelmäßig geadert, die untere Seite ist glatt, weißlich grün, nur die Mittelrippe etwas behaart, der Rand ist schön seicht, fein spitz und doppelt gezähnt. Der starke Blattstiel hat ganz feine, sichelförmige Afterblättchen.

Nr. 125. Der große, bittersüße graue Cyderapfel. Le gros Amer doux gris. Malus ambigua. III. R.

Trait. d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 45. Tab. 281.

Ein vorzüglich großer und wegen seiner Bitterkeit zur Cyderbereitung sehr geschätzter Apfel, dessen Saft, unter den Most anderer Aepfel gemischt, dem Cyder einen vorzüglich guten Geschmack und eine längere Dauer giebt, weßhalb er auch in dem Departement Calvados in der Normandie sehr häufig zu diesem Zwecke angepflanzt wird. Da es auch einen kleinen bittersüßen Cyderapfel giebt, welchen der Herr G. R. Diel in seinem XI. Hefte (Aepfel), S. 211 beschrieben hat, so habe ich diesen zum Unterschied den Großen benamt.

Die Form der Frucht ist plattrund und soll in Hinsicht ihres Umfanges eine der allergrößesten seyn, die es giebt, indem sie gegen 6—8 Zoll in der Breite und in der Höhe fast eben so viel halten soll, mithin doch mehr eine runde als plattrunde Gestalt anzunehmen ist. Der großblätterige Kelch ist weit geöffnet und sitzt in einer geringen Einsenkung mit feinen Erhabenheiten umgeben, die aber nicht über Bauch der Frucht hinlaufen. Der Stiel steht in einer tiefen, mit strahlenförmigem Rost umgebenen Höhle, welcher sich fast zackenförmig über die Stielwölbung hin verbreitet. — Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist mit einem schönen, lebhaften Roth verwaschen und überall mit fahlen Punkten und Flecken übersäet. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, fest und von einem Anfangs süßen, später aber sehr bittern Nachgeschmack, welche Eigenschaft der Frucht zur Cyderbereitung einen vorzüglichen Werth giebt. Das Kernhaus enthält 5 Kammern und in jeder Kammer befinden sich 2 braune, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des October und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst kräftig und bildet mit seinen langen und starken Aesten eine weit ausgebreitete, runde Krone. Das Blatt ist ziemlich groß, eyrund oder länglich-spitz, von Farbe dunkelgrün, unten grau, wollig und am Rande fein gezähnt.

Verdient auch in unserer Gegend die häufigste Anpflanzung.

Nr. 126. Die schöne Holländerin. La Belle Hollandaise. Malus batavica. III. R.

Trait. d. arbr. fruit. Vol. V. Liv. 8. Tab. 46.

Diese Frucht kommt in Frankreich häufig unter dem Namen der holländischen Reinette vor, unter welche Classe sie aber ihres gewürzlosen Fleisches wegen nicht gehört, hingegen zur Familie der Siebenschläfer gezählt werden kann, da der Baum stets 14 Tage später als die andern Apfelbäume blüht, wodurch er den Spätfrösten entgeht und deßhalb jährlich und reichlich trägt.

Die Form der Frucht ist plattrund, 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nicht merklich über den Bauch hinlaufen. Der kurze, dicke Stiel steht in einer schönen und tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum weiß, zeitig hellgelb, die Sonnenseite ist mehr oder weniger roth verwaschen. Die Punkte sind zahlreich und grau. — Das Fleisch ist weiß, zart, körnig, wird aber in der Ueberreife bald pelzig, ist nur wenig saftig und von einem süßsäuerlichen, aber gewürzlosen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und enthält kurze, vollkommene, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in die Mitte des Januar.

Der Baum wird groß, blüht 14 Tage später als die andern Aepfelbäume und ist daher jährlich fruchtbar. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, braunroth und mit Wolle überzogen. Das Blatt ist groß, länglich, oben hellgrün, unten weißwollig und am Rande ungleich sägeförmig gezähnt. Der Blattstiel färbt sich unten roth und hat kleine Afterblättchen.

Zweite Ordnung. Kugelförmige Plattäpfel.

Nr. 127. Der pensylvanische Apfel. De Pensilvaanse Appel. III. R.

D. IX. Heft. S. 243.

Ein niedliches, prachtvolles Aepfelchen, welches nicht sowohl um des Nutzens willen erzogen wird, als vielmehr der Seltenheit wegen einen Platz in einer englischen Anlage verdient.

Die **Frucht** ein wahres Goldäpfelchen, ist kaum etwas größer als eine starke Muskatennuß und von kugelförmiger Gestalt, so daß beide Wölbungen sich gleichmäßig abrunden. — Die gewöhnliche Größe des Apfels ist 1 Zoll hoch und 1⅛ Zoll breit.

Der ziemlich starke, festgeschlossene **Kelch** steht aufrecht auf der obern Wölbung oben auf, und ist selten mit Rippen umgeben, auch über den Bauch hin bemerkt man keine Unebenheiten, denn dieser ist ziemlich regelmäßig in seiner Rundung. — Der dünne, ¼ Zoll lange **Stiel** steht auf der Stielwölbung wie eingesteckt, oder in einem etwas seichten Grübchen.

Die **Grundfarbe** der sehr feinen, glatten Schale ist vom Baum ein hohes, prachtvolles Goldgelb, welches fast rund herum mit einem schönen Carminroth fein getuscht ist, in welchem man auf der **Sonnenseite** etwas Streifenartiges bemerkt, welche Röthe vorzüglich die Schönheit der Frucht erhebt. Die **Punkte** fehlen, dagegen findet man öfters kleine, schwärzliche Flecken in der Schale. — Das **Fleisch** ist goldgelb, sehr fein, saftreich und von einem etwas scharf weinsäuerlichen, nicht unangenehmen Geschmack. Das **Kernhaus** ist geschlossen, groß, die Kammern sind enge, und enthalten ziemlich viele, kleine, hellbräunliche Kerne, die Kelchröhre ist flach.

Der **Baum** wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine schlanken Äste sind schön belaubt und setzen reichlich Früchte an. Die **Sommertriebe** sind schlank, nicht stark, schön glänzend hellroth, nur wenig punktirt, dagegen mit schönem Silberhäutchen stark gefleckt, und nur an der Spitze zuweilen etwas wollig. — Die **Augen** sind sehr lang, kegelförmig, braunroth, stehen etwas vom Zweig ab, auf stark vorstehenden, ziemlich breiten, dreifach gerippten Augenträgern. — Das **Blatt** ist groß, flach-eiförmig, lang und schmalscharf zugespitzt, glänzend hellgrün, fein geadert, unten gar nicht wollig, und am Rande seicht, feinspitz gezähnt. Der **Blattstiel** hat kaum bemerkbare Afterspitzen. Paßt **gut zur Topforangerie.**

Nr. 128. Der grüne Sommer-Carthäuser. III. R.

D. IV. B. R. A. S. 135.

In Ems an der Lahn und am Rhein vorzüglich zu Hause und daselbst als ein guter Kochapfel bekannt.

Die mittelmäßig große Frucht ist von Ansehen kugelförmig und sieht fast einer schönen französischen Edelreinette ähnlich, die Wölbung gegen dem Kelch nimmt etwas mehr ab, als die nach dem Stiel zu, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden, die Größe der Frucht ist etwas über 2½ Zoll Höhe und 3 Zoll in die Breite. Der schmalblätterige, langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer schönen, tiefen, bald mit feinen, bald mit stärkeren Rippchen umgebenen Einsenkung, die deutlich und oft etwas kantartig über die Frucht hinlaufen. Der **Stiel** ist kurz, selten ½ Zoll lang, und steht in

einer weiten, tiefen, öfters durch einem Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist ein helles Grasgrün, das nur überzeitig blaßgelb wird, die ganze Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth ganz schwach verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. — Die Punkte stehen weitläufig, sie sind stark, grau, und nur im Rothen deutlich. — Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, locker, markig, und von einem angenehm süß weinsäuerlichen Geschmack. — Das Kernhaus ist geschlossen, groß, die Kammern sind geräumig und enthalten schöne, vollkommene Kerne. — Die Kelchröhre ist ein starker, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers und hält sich 6 bis 8 Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wächst lebhaft, und bildet mit starken Aesten eine breite Krone, dabei ist er sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, stark, glänzend violett braunroth und trüb hellbraun, mit vielen, stark in die Augen fallenden, meistens länglichen, weißgrauen Punkten besetzt und mit grauer Wolle überzogen. — Die Augen sind länglich herzförmig, liegen fest an, und sitzen auf flachen, scharfkantigen, oft gar nicht gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, herz- oder eiförmig, stark zugespitzt, schön dunkelgrün, grob geadert, unten fein weißwollig und am Rande stark scharf-spitz gezähnt. Der Blattstiel hat sehr große, lanzettförmige Afterblätter.

Eine gute Marktfrucht.

Nr. 129. Der prachtvolle Kirschapfel. Pyrus malus baccata nobilis. III. R.

D. IV. B. N. A. S. 139.

Stammt von dem Kunstgärtner Herrn Commans in Cöln. Auch dieser kleine, vorzüglich schöne, frühe Herbstapfel wird wie der pensylvanische Apfel und der schon S. 488, Nr. 499 beschriebene Kirschapfel (Pomme cerise), nur zum Vergnügen in Gärten angepflanzt, und eignet sich, vorzüglich auf Johannisstamm gepfropft, zur Topforangerie. Seine Gestalt ist kugelförmig, die Kelchwölbung ist etwas wenig mehr abnehmend als die Stielwölbung, welche sich schön abrundet, eine vollkommene Frucht ist, von der Größe eines kleinen Borsdorfers, 1¼ Zoll hoch und 1½ Zoll breit. Der starke, geschlossene Kelch steht auf der Kelchwölbung straußförmig oben auf und ist mit vielen feinen Rippchen umgeben, von denen mehrere deutlich über die Frucht hinlaufen. — Der charakteristisch dünne Stiel ist 1½ Zoll lang und sitzt in einer weiten, tiefen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein hohes Citronengelb, von welchem oft nur Weniges zu sehen ist, denn ein achatartiges, glänzendes, schönes Carminroth bedeckt oft die ganze Schale, welches bei vielen Früchten nach der Schattenseite zu ein flammenartiges Ansehen hat, auch bisweilen streifenartig erscheint. Wahre Punkte findet man

nicht an der Schale, auch hat die Frucht keinen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, saftvoll, und von einem säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, die Kammern sind sehr geräumig und umschließen viele starke, zugespitzte, kaffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, verliert aber bald den Saft.

Der Baum wächst stark, treibt wie der virginische wohlriechende Apfel frühzeitig aus, und liefert bald seine prachtvollen Früchte. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, olivengrün und glänzend braun, mit vielen feinen, länglichen Punkten besetzt und mit einem feinen Silberhäutchen belegt. Die Augen sind lang, kegelförmig, liegen fest auf, und sitzen auf ranstigen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, schön herzförmig, häufig langeiförmig, kurz zugespitzt, glänzend dunkelgrün, fein geadert, unten gar nicht wollig, und am Rande schön regelmäßig fein spitz gezähnt. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 130. Der virginische wilde Apfel, mit wohlriechender Blüthe und Frucht. Pyrus malus coronaria, flore rubro, odoroso. Virginian sweet-scented Crab-Tree. III. Rang.

D. VIII. H. S. 268.

Stammt aus Virginien und ist wie der vorhergehende prachtvolle Kirschapfel nur in englischen Anlagen oder im Topfe der Erziehung werth.

Ein sehr kleiner, äußerst wohlriechender, einfarbiger wilder Apfel, aus welchem man in Nordamerika einen sehr scharfen Essig bereitet. Die Frucht ist kugelförmig, häufig etwas platt und fein calvilleartig gerippt, beide Wölbungen sind sich ziemlich gleich, sie ist $1\frac{1}{8}$ Zoll hoch und $1\frac{1}{4}$ Zoll breit. — Der kleine, spitze, häufig welke Kelch steht pinselähnlich in die Höhe und sitzt in einer engen, sehr tiefen, mit 5 feinen Rippen wie eingeschnürten Einsenkung, deren Einschnitte einen schönen Stern bilden, in dessen Mitte der Kelch aufrecht sitzt. Die Rippen laufen aber oft 10 an der Zahl als feine, kantartige Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hin, doch ohne dessen Rundung zu entstellen. Der dünne, fadenähnliche Stiel ist über 1 Zoll lang, und steht in einer etwas ausgeschweiften Höhle. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist ein schönes Grasgrün, welches im Winter gelblichgrün wird und sich im Frühjahr erst hellgelb färbt; auf der Sonnenseite bemerkt man nie eine Spur von Röthe. Die sehr feinen Punkte sind weitläufig vertheilt und nur wenig bemerkbar. — Das Fleisch ist mattweiß, fest, grob, und von einem durchdringend sauren Geschmack. — Das Kernhaus ist geschlossen, um den Kelch steinig, die Kammern sind enge, und enthalten viele schöne, vollkommene Kerne. Statt der Kelchröhre stößt die Spitze des Kernhauses in den Kelch, und die Fasern desselben laufen auf beiden Seiten des Kernhauses herab.

Die Frucht zeitigt im Dezember, bleibt aber immer sauer, und welkt im Frühjahr zusammen.

Der Baum wächst stark, geht schön in die Luft, und setzt an dem zweijährigen Holze viele dornenähnliche Fruchtspieße an, auf welchen lange, kegelförmige, glänzend hellrothe Augen sitzen, welche schon im Januar zu treiben anfangen. Die schöne, hellrosenrothe Blüthe, mit ihrem glänzend grünen Kelch, verbreitet einen der gemeinen Feldrose — Rosa canina — ähnlichen Geruch, so wie auch die Frucht in ihrer Zeitigung, zumal mit der Hand gerieben, einen ähnlichen angenehmen Geruch dieser mittheilt, und in eine Schublade voll Wäsche gethan, diese parfümirt. Die Sommertriebe sind lang, stark, glänzend röthlichgrün und violettbraun, mit vielen starken, länglichen, braunen Punkten besetzt, auf der Sonnenseite mit einem auffallend, weißgrauen Silberhäutchen überdeckt, durch dessen Zwischenräume, da, wo es etwas zersprengt ist, die Grundfarbe derselben durchscheint. Die Augen auf den Sommerlatten sind lang, kegelförmig, spitz, hellroth, stehen ab vom Zweig, und sitzen auf flachen, nicht gerippten Augenträgern. — Das Blatt ist groß, eiförmig, kurz und scharf zugespitzt und ähnelt nur in der Form manchem Apfellaub, öfters aber auch gar nicht. Es ist 3¾ Zoll lang, 2⅜ Zoll breit, dünn, spröde, glänzend hell grasgrün, ziemlich glatt geadert, unten gar nicht wollig, und am Rande mit großen, spitzigen, unregelmäßigen Zähnen besetzt, von denen gewöhnlich zwei ungewöhnlich groß sind, so daß sie dem Blatt ein fremdartiges Ansehen geben.

Nr. 131. Der virginische Apfel, mit wohlriechender weißer Blüthe und geruchloser Frucht. Pyrus malus virginiana flore albo, fructu inodora. III. N.

In dem Obstbaumfreund Nr. 39, Jahr 1837, S. 309 wird diese Varietät von dem vorherbeschriebenen virginischen Apfel mit wohlriechender rother Blüthe und Frucht beschrieben, und verdient, als noch wenig bekannt, zum Unterschied Erwähnung.

Die Form der kleinen Frucht ist etwas länglich, gleich dick, nur gegen den Kelch etwas spitz zulaufend. Der Kelch sitzt erhaben oben auf. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist größtentheils geröthet. Die Frucht hat wenig oder gar keinen Geruch, oder nur im geringeren Maße als die vorher beschriebene, hält sich nicht lange und fault bald. Die Blüthe des Baumes kommt büschelweise an den Spitzen der Zweige zum Vorschein, sie ist anfänglich blaßroth, wird aber später ganz weiß, und hat einen starken, angenehmen Geruch. Das Blatt ist oval-lanzettförmig, und der Rand desselben ist scharf gezähnt. Der lange Blattstiel ist mit Wolle überzogen und hat fadenförmige Afterblätter. Ist nur für den Systematiker von Werth, und verdient nur eine Stelle in Anlagen von fremden Hölzern.

Nr. 132. Der fränkische Königsapfel. Pomme du Roi. II. Rang.

D. IV. Hft. S. 240. Christ. H. Wb. S. 36.

Von dem verstorbenen Professor Wittwer in Nürnberg und ist wohl eine fränkische Nationalfrucht.

Die Form der Frucht ist kugelrund, um den Kelch etwas uneben, auch ist die Kelchwölbung etwas kleiner als die um den Stiel, sie ist gewöhnlich $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und auf der höchsten Seite $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch, indem sie gewöhnlich auf einer Seite höher als auf der andern ist. Der kleine Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer etwas langen, oft recht tiefen, gewöhnlich mit feinen, oft auch mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die breitkantig über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung entstellen. Der Stiel ist sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer kleinen, engen, nicht tiefen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, welches in der Zeitigung ein hohes Citronengelb wird, die Sonnenseite ist nicht geröthet, sondern nur goldartiger, und mit schönen, carminrothen Fleckchen besetzt, welche die Schönheit der Frucht erhöhen. Oft bestehen diese Flecken aus sehr starken, bräunlichen Punkten, die roth eingefaßt sind. Bei beschatteten Früchten findet man diese Fleckchen nicht, die gewöhnlichen Punkte sind nicht häufig, sie sind fein und von Farbe grau. — Das Fleisch ist weißlichgelb, locker, etwas grobkörnig, ziemlich saftvoll, und von einem herrlichen, süßen, etwas fein weinsäuerlichen und violenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, oft etwas offen, die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenige Kerne, die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich gut aufbewahrt einige Monate, worauf sie den Saft verliert.

Der Baum wächst sehr stark und bildet mit stark abstehenden Aesten eine breite und dicht belaubte Krone, deren unteren Aeste sich gerne hängen; er setzt bald Fruchtspieße an, trägt bald und sehr reichlich. Die Sommertriebe sind sehr stark und lang, trüb braunroth, mit nur wenigen, starken, weißgrauen Punkten besetzt und mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind klein, platt-herzförmig, weißwollig, liegen fest an, auf breiten, stark gerippten Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, länglich eiförmig, etwas rückwärts gebogen, schön zugespitzt, von Farbe trüb dunkelgrün, grob geadert, unten nur wenig wollig und am Rande stark spitz gezähnt. Der Blattstiel hat sehr schöne lanzettförmige Afterblätter.

Verdient häufige Anpflanzung, verlangt aber einen guten Stand und Boden.

Nr. 133. Der reinettenartige Frauenapfel. Pomme de notre Dame. III. R.

D. X. Heft. S. 214.

Stammt aus dem Thal Ehrenbreitstein am Rhein, und ist von Knoop's Frauenapfel, Vroutjes Appel, Notre-Dame, verschieden.

Ein nur mittelmäßig großer Winterapfel von wahrer Reinettenform und wachsartigen Ansehen, sowohl zum rohen Genuß angenehm, als schätzbar zum Gebrauch in der Küche.

In seiner regelmäßigen Form ist der Apfel deutlich breitstumpf zugespitzt, der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich breit und flach zuwölbt; nach dem Kelch nimmt er oft bedeutend ab, so daß man manche Früchte unter die Classe der Spitzäpfel setzen könnte, wenn nicht stets die Spitze abgestumpft wäre. In seiner Vollkommenheit ist der Apfel 2¾ Zoll hoch und 3 starke Zoll breit. Der starke und langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht oft straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer auffallend weit ausgeschweiften, sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit mehreren schönen Rippchen umgeben ist, die bei großen Früchten auch deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung oft verschieben. Der starke Stiel ist bald kurz, bald ¾ Zoll lang und steht in einer geräumigen, tiefen, selten etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der zarten, im Liegen stark fettigen Schale, ist vom Baum ein schönes, wachsartiges Strohweiß, welches auf dem Lager ein schönes, hohes Citronengelb wird, die Sonnenseite ist mit einem etwas erdartigen Roth rein verwaschen, welches aber in der Zeitigung sehr verbleicht, beschattete Früchte haben aber nur einen leichten Anflug von dieser Röthe. — Die Punkte stehen weitläufig und sind nur in der Grundfarbe deutlich, andere Abzeichen hingegen sind selten. Die Frucht riecht stark und welkt nicht. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markig, ungemein saftvoll, und von einem feinen, süßen, nur etwas flüchtig weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz, und ähnelt in dieser Hinsicht den Süßäpfeln. Das Kernhaus ist geschlossen, die flachen Kammern enthalten nur sehr wenig vollkommene Kerne, die Kelchröhre ist kurz und breit.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in's Frühjahr.

Der Baum wächst stark, trägt seine Aeste etwas abstehend und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, sehr dunkelbraunroth, nur wenig punktirt, mit keinem wahren Silberhäutchen überlegt, aber mit vieler weißgrauer Wolle überzogen. Die Augen sind klein, herzförmig, wollig, und sitzen auf wenig vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, herzförmig, oder rundoval, stark zugespitzt, dick, blaßgrün, gröblich geadert, unten fein-wollig, und am Rande stark bogenförmig, seltener etwas stumpfspitz gezähnt. Der starke Blattstiel hat nicht immer fadenförmige Afterblätter.

Nr. 134. Brickley's Sämling. Brickley's Seedling. II. R.
Pom. Mag. Vol. III. No. 124. Hort. Societ. Cat. No. 132.

Dieser vortreffliche Winterapfel wurde von einem Herrn Brickley in England aus Samen erzogen.

Die Form der Frucht ist rundlich, der Bauch sitzt etwas unter der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel zu breitplatt ab, gegen den Kelch hin nimmt sie etwas mehr ab als gegen den Stiel, und rundet sich daselbst breit stumpf zu. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer regelmäßig gebildeten, nicht sehr tiefen, ebenen Einsenkung. — Der kurze Stiel steht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig dunkelgelb, die Sonnenseite ist schön hellroth gefärbt, in welcher Röthe sich dunkle rothe Fleckchen und Striche zeigen. Das Fleisch ist gelblich, fest, und von einem ausgezeichnet guten, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den April.

Der Baum wächst kräftig und trägt gut. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, kastanienbraun mit wenigen weißen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich zugespitzt und am Rande tief gezähnt. Der lange Blattstiel hat mittelmäßig große Afterblätter. Die Blüthe ist etwas klein und von Farbe hellpurpurroth.

Nr. 135. Der grüne Zuckerapfel. III. R.
D. Verz. Nr. 615.

Ein schöner, großer, ziemlich kugelförmiger Apfel, 3 Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, die Sonnenseite ist selten etwas erdartig roth angelaufen. — Das Fleisch ist markig, ziemlich saftig und von einem süßen Geschmack. Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis in den Winter.

Nr. 136. Der Wormser große Matapfel. III. R.
D. V. Nr. 616. Von dem weißen Matapfel sehr verschieden.

Ein sehr großer und schöner, haltbarer Winterapfel von plattrunder Form, 2¾ Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, im Winter hellgelb, die Sonnenseite zuweilen mit etwas heller Röthe leicht angelaufen. — Das Fleisch ist fein, fest, saftreich, und von einem angenehmen, eigenthümlich erfrischenden, feinen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im Dezember, hält sich bis zum Frühjahr, und verdient häufige Verbreitung.

Nr. 137. Der süße Apfel von Angers. Pomme douce d'Angers. III. R.
Noisettes Handbuch 2. B. S. 329. Nr. 89.

Die Form ist rund, gegen den Kelch etwas conisch zulaufend, von mittelmäßiger Größe. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün,

die Sonnenseite etwas röthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr weiß und von süßsäuerlichem Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende Dezembers und hält sich bis in den Februar. Wird in der Gegend um Angers sehr geschätzt.

Nr. 138. Der polnische weiße Pauliner. Widke Sklenne Jabtka. III. R.

D. XI. Hft. S. 206. Von dem Herrn Kunstgärtner Dürr aus Gallizien.

Ein vorzüglich schöner, wachsartig glänzender, sehr haltbarer Wirthschaftsapfel, von regelmäßig kugelförmiger Gestalt, dessen beide Wölbungen sich förmlich gleich sind. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der langgespitzte, ziemlich geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer weiten, tiefen, mit feinen Rippchen schön sternförmig umgebenen Einsenkung, die zwar etwas über die Frucht hinlaufen, doch ohne deren Rundung zu entstellen. Der starke, fleischige Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer oft sehr breiten, nicht tiefen Höhle, die bald glatt, bald fein rostfarbig ist. Die Farbe der zarten, dünnen, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes helles Strohweiß, zeitig schönes Citronengelb; auf der Sommerseite findet man keine Spur von Röthe, nur daß die Farbe daselbst goldartiger erscheint und hie und da mit einzeln stehenden feinen Carminpunkten gefleckt ist. Die wahren Punkte sind weitläufig vertheilt, sind fein, braun und wenig bemerkbar. Die Frucht riecht fein und welkt nicht. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, fest abknackend, im Kauen etwas hülsig, vollsaftig, und von einem stark alantartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, offen, die langen, geräumigen Kammern enthalten viele starke, kulpige, mit eingedrückten Flächen ausgezeichnete braune Kerne. Die Kelchröhre geht spitz bis zur Hälfte herab.

Die Frucht zeitigt im Dezember und Januar und hält sich, gut aufbewahrt, bis zum Sommer.

Der Baum wird groß, geht schön kugelförmig in die Luft, belaubt sich stark und dicht, und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, schwärzlich violettbraun, nur wenig und fein punktirt, mit feinem Silberhäutchen überdeckt und nur nach oben mit dünner Wolle überzogen. Die Augen sitzen nahe beisammen, sind spitz herzförmig, schwarzbraun, und stehen auf wenig vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, eirund, aufgesetzt zugespitzt, hellgrasgrün, fein geadert, unten nur fein wollig und am Rande seicht, klein stumpfspitz oder abgerundet gezähnt. Der Blattstiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 139. Der polnische rothe Pauliner. III. R.

T. XXI. Hft. S. 165. Ebenfalls von dem Hrn. Kunstgärtner Dürr aus Zywiec in Gallizien eingesendet.

Auch dieser nur mittelmäßig große, in der Reifzeit sehr schöne, langdauernde Winterapfel, ist selbst für den Landmann zum rohen Genuß angenehm und wegen seiner Dauer bis zum Sommer recht schätzbar. Seine Gestalt ist kugelförmig, die Kelchwölbung nimmt von der Mitte des Bauches nach dem Kelch zu etwas ab, ja manche Früchte sind sogar etwas stumpf zugespitzt, hingegen um den Stiel wölbt er sich schön flachrund zu, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kurzblätterige, offene Kelch sitzt in einer seichten, oft ganz flachen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch sichtbar über die Frucht hinlaufen. — Der holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, wird im Winter nach und nach schönes, hohes Citronengelb, die ganze Sonnenseite so wie die Stielwölbung ist mit einem dunklen, erdartigen Roth überzogen, welches später schön hell blutroth wird, ohne daß man etwas Streifenartiges darin bemerkt. Die Punkte sind im Roth sehr fein, zahlreich, gelblich, in der Grundfarbe selten und wenig bemerkbar. Die Frucht riecht schwach, aber angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftvoll und von einem angenehm süßen, gewürzhaften, nur etwas wenig weinartigen Geschmack, so daß die Frucht fast unter die Süßäpfel gezählt werden kann. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, und die länglichen Kammern enthalten nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar und Februar und hält sich bis tief in den Sommer.

Der Baum geht mit starken Aesten schön in die Luft, belaubt sich stark, und trägt sehr reichlich, und da seine Früchte vom Baume nicht genießbar sind, so paßt er gut ins Freie für entfernte Obstanlagen. Die Sommertriebe sind lang, stark, schön dunkelbraunroth, ohne Silberhäutchen und Wolle, dagegen mit vielen feinen, länglichen, hellbraunen, aber nur wenig ins Auge fallenden Punkten besetzt. — Die Augen sind klein, herzförmig, rothbraun, und stehen auf wenig vorstehenden, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist ansehnlich groß, länglich eiförmig, stark zugespitzt, von Farbe schön glänzend grasgrün, fein geadert, unten nur wenig wollig, und am Rande ziemlich stark stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel hat selten Afterspitzen.

Nr. 140. Der Pastorapfel. III. R.

D. II. Heft. S. 216.

Stammt von der alten Burg Balduinstein an der Lahn. Ein großer, wegen seiner Güte und langen Dauer sehr schätzbarer Wirthschaftsapfel, welcher der Beschaffenheit seines Fleisches halber auch wohl unter die Reinetten gerechnet werden kann. Seine Gestalt ist etwas hoch aussehend kugelförmig, doch giebt es auch Früchte, welche wahrhaft platt sind, 3 Zoll in die Breite und nur 2½ Zoll in die Höhe halten, gewöhnlicher aber doch 2¾ bis 3 Zoll sind. Der geschlossene und lange grün bleibende Kelch sitzt in einer weiten, sehr flachen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die fast einen Stern bilden, aber über den Bauch der Frucht bemerkt man keine Erhabenheiten, obgleich dieser häufig etwas in der Rundung verschoben ist. — Der kurze, dann fleischige Stiel ist zuweilen ½ Zoll lang und steht in einer schönen, trichterförmigen, oft rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum hellgrün und wird auf dem Lager schönes Goldgelb, welches aber selten vorsticht, indem sich eine dünne röthliche Farbe damit vermischt und besonders sich um den Kelch herum zeigt; die Sonnenseite ist oft dunkel braunröthlich verwaschen, welche Röthe aber leicht von einer Bedeckung abgeschnitten wird. Viele Früchte sind nur wenig geröthet und oft nur streifenartig damit gezeichnet, so wie überhaupt diese Frucht in ihrem Colorit sehr unregelmäßig und unbeständig ist. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, saftvoll, fein und von einem angenehm süß-säuerlichen, dem edlen Winterborsdorfer etwas ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist bald geschlossen, bald offen, und enthält nur wenige vollkommene, häufig aber taube Kerne. — Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis zum Juli, wo sie passirt ist, sie muß aber spät abgenommen werden, sonst bekommt sie das Gewürz nicht.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Aeste stark abstehend und bildet eine flache Krone. Die Sommertriebe sind sehr braunroth und schön fein punktirt. Die Augen sind klein und stehen auf flachen Augenträgern; die Fruchtaugen sind braunroth. Das Blatt ist mittelmäßig groß, elliptisch, dünn, sehr fein geadert, unten fein wollig und am Rande schön spitz gezähnt. Der Blattstiel hat selten Afterblätter.

Nr. 141. Göhring's gelbe Reinette. IV. Cl. I. Ord. I. R.

Mehrere neue, in Deutschland aus Kernen erzogene Aepfelsorten, welche mir seit mehreren Jahren zur Prüfung zugeschickt waren, verdienen ihre Bekanntmachung und Fortpflanzung nicht; nochfolgende aber möchten unseren besten, ausländischen und mit schönen Namen versehenen Aepfeln an die Seite gesetzt zu werden vorzüglich verdie-

nen. Die obige einfarbige schöne Reinette wurde von dem Herrn Justizrath Göring zu Oldisleben im Thüringschen, nach der Mittheilung, welche mir der Herr Schullehrer Zitzling zu Cannawurf bei Kindelbrück, mitzutheilen die Güte hatte, auf nachfolgende merkwürdige Art gewonnen. Der Herr Justizrath Göring, ein großer Verehrer Pomonas, verzehrte an einem ausgezeichnet schönen Wintertage des Monats Januar 1819 auf seinem geräumigen Hofe sein Frühstück aus einem Butterbrode und einem Apfel bestehend, und legte sogleich die Kerne dieses Apfels, wahrscheinlich eines Borsdorfers, an verschiedenen Stellen des geräumigen Hofes, woselbst dereinst die herangewachsenen Wildlinge als Pfähle, um die Waschleinen daran befestigen zu können, dienen sollten. Von diesen unveredelt herangewachsenen Bäumen trug im Jahr 1831 der eine, welcher sich besonders durch einen edlen Wuchs auszeichnete. Diese vortreffliche Reinette, deren Geschmack viel Aehnliches von unseren edlen Winterborsdorfern, gemischt mit dem des weißen Wintercalville, hat, ist in dieser Hinsicht ein sehr schätzenswerther Zuwachs unserer vorzüglichen Obstsorten. Die Form der Frucht ist rund, zuweilen etwas plattgedrückt, der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zu, nur gegen den Kelch hin nimmt der obere Theil etwas ab, und bildet eine schöne, auf der einen Seite etwas erhöhte Kelchfläche. Die Höhe des Apfels betrug $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die der Breite fast 3 Zoll. Der lang und spitzblätterige Kelch ist halb oder ganz geschlossen und sitzt in einer weiten und tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch sichtbar über der Frucht hinziehen und deren Form etwas in die Breite verschieben. Charakteristisch ist bei dieser Frucht, so wie bei dem Herzog Bernhard, die erhabene Naht, welche sich aus der Kelchwölbung bis zur Stielhöhle auf der einen Seite der Frucht hinzieht, während bei dem Herzog Bernhard die Naht an vier Stellen, und zwar über das Kreuz hinläuft und den Apfel gleichsam in vier Theile abtheilt. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, dünn, und steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, aus welcher sich ein hellgrauer Rost sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist ein schönes, helles Citronengelb; auf der Sonnenseite zeigt sich ein leichter Anflug von Röthe, welcher aber bei manchen Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind nicht häufig, sehr fein, braun, mit hellgelben Kreischen umgeben, welche sich in der Zeitigung der Frucht wieder verlieren, und außer einigen unbedeutenden Eisenflecken findet man keine Abzeichen weiter an der Schale. Das Fleisch ist gelblich, um das Kernhaus mit einer grünen Ader umzogen, fest, abknackend, doch vollsaftig und markig, und von einem angenehm süßweinigen Borsdorfergeschmack und starkem Geruch. Das Kernhaus ist groß, offen, die Kammern sind groß, länglich, und enthalten 4 bis 5 pyramidenförmig gestaltete, stumpf zugespitzte, hellbraune Kerne. Die Kelch-

röhre fehlt gänzlich. Die Frucht zeitigt im November oder im Dezember und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum ähnelt in Allem dem des edlen Winterborsdorfers.

Nr. 142. Schaffner's gelbe Herbstreinette. IV. Cl. I. Ordn. II. R.

Der Herr Bataillonsarzt Naumann, Secretair des Gartenbauvereins zu Erfurt, hatte die Güte, mir diese gute Herbstreinette, so wie den nachfolgenden Plattapfel als von dem achtbaren Gartenbauverein zu Erfurt für neue Früchte anerkannt und, nach ihrem Erzieher benannt, zu übersenden, um deren Beschreibung in meinem Handbuche aufzunehmen, wozu ich nach genauer Untersuchung der Sorten um so bereitwilliger war, da beide Früchte der Fortpflanzung werth sind. Diese Frucht wurde vom Herrn Mühlenbesitzer Schaffner dadurch gewonnen, daß er bei der Veredlung einer Partie aus Samen erzogenen Wildlinge ein Reis von diesen, welches sich durch ein edleres Ansehen von den anderen unterschied, auf einen Zweig eines weißen Wintercalville setzte, und von diesem diese schöne Reinette erhielt. Die Form der Frucht ist conisch, der Bauch sitzt tief unten nach dem Stiel zu, woselbst er sich schön abwölbt. Gegen den Kelch hin nimmt die Frucht bedeutend ab und endigt in einer kleinen, nur $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll breiten Kelchfläche, welche auf der einen Seite etwas höher als auf der andern ist. Die Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und an ihrem unteren Ende $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der kleine blätterige Kelch ist halb offen und sitzt in einer sehr weiten und tiefen, fast die ganze Kelchfläche einnehmenden Einsenkung, auf deren Rande sich einige Erhabenheiten zeigen, welche aber nur wenig sichtbar über den Bauch der Frucht hinlaufen, doch ohne dessen schöne Rundung zu entstellen. — Der Stiel ist kurz, dünn und steht in einer weiten, tiefen, häufig durch einen Fleischwulst verengten, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, feinen Schale ist in der vollen Zeitigung ein sehr schönes Citronengelb, die Sonnenseite ist nicht geröthet, sondern nur goldartiger gefärbt und mit vielen starken und feinen Carminfleckchen getüpfelt, wozu sich noch hie und da einige schwärzliche Eisenflecken in der Schale zeigen. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, und bestehen aus grünlichen Tupfen, welche auf der Sonnenseite einen röthlichen Mittelpunkt haben. Das Fleisch ist gelblich, mit grüngelblichen Adern durchzogen, fein, markig, saftig, und von einem feinen, süßweinigen, etwas gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß, hat eine weite hohle Achse, die Kammern sind lang, ziemlich weit, enthalten aber nur wenige, länglich breitliche, scharf zugespitzte, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz und kaum bemerkbar.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis zum Ende des November.

Nr. 143. Wendel's runder Plattapfel. VII. Cl. I. Ordn. II. Rang.

In der Baumschule des Hrn. Kunst- und Handelsgärtners Wendel in Erfurt wurde ein Wildling mehrere Jahre hinter einander in die Krone veredelt, doch ohne günstigen Erfolg, da aber der Baum einen schönen Schaft und eine schönbelaubte Krone bildete, so beschloß Herr Wendel denselben ohne weitere Veredlung fortwachsen zu lassen, zumal er gerade an einer Stelle stand, welche zu nichts Besserem benutzt werden konnte. Nach Verlauf von 9 Jahren trug dieser Wildling einen kräftig schmeckenden Plattapfel, welcher der weiteren Verbreitung wohl werth ist. Die Form ist plattrund, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der langblätterige, offene Kelch sitzt in einer weiten, schüsselförmigen, mit feinen Rippchen und starken Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die kantartig über den Bauch der Frucht hinlaufen, doch ohne deren Rundung sehr zu entstellen. — Der starke, holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer weiten, trichterförmigen, mit hellbraunem Rost gefütterten Höhle, welcher sich aber nicht stark über die Wölbung verbreitet. — Die Farbe der feinen, glatten Schale ist ein schönes Citronengelb, die Sonnenseite ist auf einer kleinen Stelle hellbräunlich geröthet, oder nur goldartig. Wahre Punkte fehlen, dagegen findet man viele weißliche Tupfen in der Schale, in welchen man einen feinen Nadelstich bemerkt; im Rothen sind diese Tupfen gelblich, und hier und da findet man noch gelbbräunliche Rostflecken oder Warzen an der Schale. Das Fleisch ist gelblich, fest, markig, nicht übrig saftig, und von einem kräftigen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, hat eine weite hohle Achse, die Kammern sind länglich, geräumig und enthalten vollkommene, länglichspitze, platte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis zum Sommer.

In den französischen Werken: *Jaume Saint Hilaire* **flore et pomone française, Paris 1830,** und *Traité des fruits* **tant indigénes qu'exotiques, ou dictionnaire carpologique etc. par** *Couverchel*, **Paris 1839,** befinden sich noch nachstehende Beschreibungen neuer, noch wenig bekannter Aepfel- und Birnensorten, welche in den französischen Baumschulen ersten Ranges erzogen und verbreitet werden und von denen noch wenige nach Deutschland gekommen zu seyn scheinen, weil man sie nur nach ihren Namen, nicht aber nach ihren Eigenschaften kannte. Obgleich die Beschreibungen dieser Früchte nicht so vollständig sind, als man wohl, um Vergleichungen anstellen zu können, wünschen möchte, so theile ich sie hier doch der Vollständigkeit wegen im Nachtrage ohne systematische Ordnung mit, um sie vielleicht, später einmal genauer beschrieben, an geeigneter Stelle wieder geben zu können.

Nr. 144. Der Quittenapfel. Pomme Coing. II. R.

Traité des fruits de Couverchel. No. 26. Jaume St. Hilaire p. 438.

Die Gestalt dieser neuen Kernfrucht ist birnförmig und wie eine portugiesische Quitte gestaltet, von welcher sie aber weiter nichts als die Gestalt hat, so daß man sie noch passender den Birnapfel nennen könnte; wie man glaubt, ist sie aus einem Kern der englischen Reinette entstanden, weicht aber zuweilen von ihrer birnförmigen Gestalt ab. Die Frucht ist von beträchtlicher Größe, das Fleisch ist weiß, schmelzend, sehr saftig und von einem säuerlich-süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Dezember und Januar und ist von mittelmäßiger Güte.

No. 145. La Reinette de St. Laurent. Die St. Lorenzreinette. I. R.

Trait. des fruits de Couverchel. No. 28. Jaume St. Hilaire p. 440.

Eine, sowohl durch die Schönheit ihrer Form, als durch den Glanz ihrer Färbung, und durch angenehmen Geschmack bemerkenswerthe Frucht, welche zu St. Laurent du Mont in der Normandie aufgefunden wurde. Die Frucht ist nur mittelmäßig groß, von schöner Form und lebhafter Färbung, und ihr angenehm süßer Geschmack kommt ihrer Schönheit gleich.

Die Frucht zeitigt im November und wird in der Normandie sehr häufig cultivirt.

Nr. 146. Pomme de Lestre. II. R.

Traité des fruits de Couverchel. p. 450. Jaume St. Hilaire. No. 4.

Diese Frucht wurde in Limousin gefunden und von Hrn. Cabanis zuerst erwähnt. Die Frucht ist ansehnlich groß, länglich; die Farbe der Schale ist gelblich-grün, auf der Sonnenseite roth verwaschen. Das Fleisch ist von mittelmäßiger Güte.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Mai.

Nr. 147. Pomme d'Eré. II. R.

Jardinier fruit, p. 112.

Ein sehr großer abgeplatteter Apfel, welcher sehr lange grün bleibt, und auf dem Lager, wenn er gelb wird, eine ölige Feuchtigkeit ausschwitzt (fettig wird, wie bei vielen unserer Winteräpfel.) Das Fleisch ist gelblich, zart, und von süßem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den Mai.

Nr. 148. Der Zuckerapfel von Maugé. Pomme sucrin de Maugé. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 446.

Ein ansehnlich großer Apfel von plattrunder Form; der Kelch steht in einer mit Beulen umgebenen Einsenkung, die nur flach rip-

penartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist gegen 1 Zoll lang, und da, wo er in der Höhle aufsitzt, etwas verdickt. — Die Farbe der Schale ist in der Reife hellgelb, fein und glatt, vom Baum aber hellgrün. — Das Fleisch ist grünlichweiß, schmelzend und von angenehmem Geschmack und eigenthümlichem Parfüm. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält große, gut gebildete Kerne. Die Frucht hält sich lange. Herr Mauget, Baumgärtner in Orleans, brachte diese Frucht zuerst in den Handel.

Nr. 149. Pomme d'autre passe. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 429.

Der Apfel hat sowohl in der Form, als in der Größe Aehnlichkeit mit dem Passe pomme blanche d'automne, unterscheidet sich aber von diesem dadurch, daß er ziemlich hellroth gefärbt ist, welches Roth auf der Sonnenseite noch stärker sich zeigt. Das Fleisch ist schneeweiß, unter der Schale oft geröthet, und von einem süß-säuerlichen Geschmack. — Die Kerne sind abgerundet, scharf zugespitzt, und von Farbe dunkelbraun.

Die Frucht zeitigt im September.

Nr. 150. Der Laternenapfel. Pomme-Lanterne. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 431.

Dieser Apfel hat seinen Namen von der Aehnlichkeit mit der Art der gefaltenen oder mit Rippen versehenen Laternen, welche man gewöhnlich von Papier verfertiget. Die Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, von walzenförmiger Gestalt. Der Kelch steht in einer seichten Höhlung, deren Rand aber mit Beulen eingefaßt ist, welche sich rippenartig über den Bauch hinziehen und die Frucht dergestalt eckig machen, daß sie der Gestalt einer Laterne gleicht. Die Farbe der Haut ist blaßgelb, die Sonnenseite ist mit röthlichen Strichen gezeichnet. Das Fleisch hat einen süß-säuerlichen, ziemlich angenehmen Geschmack, obgleich es nur wenig aromatisch ist. Die Kerne sind länglich-eyrund, scharf zugespitzt, braun, und schlottern bei der Reife der Frucht in den großen Kammern des Kernhauses. Der Apfel gehört demnach unter die Schlotteräpfel, stammt aus der Normandie, woselbst er sehr häufig angetroffen wird, und ist bis jetzt in Paris noch ziemlich selten.

Nr. 151. Pomme-gamache. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 432.

Die Gestalt dieses Apfels ist eyförmig, er ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Die Farbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit nur wenigen, unregelmäßigen, röthlichen Streifen gezeichnet. Das Fleisch ist fest, brüchig und von einem sehr hervorstechend sauern Geschmack. Die Frucht hält sich bei dieser Eigenschaft wohl 8 — 9 Monate ohne besondere Vorsicht bei der Aufbewahrung derselben.

No. 152. Der Frühapfel von Pezenas. La Pomme hâtive de Pezenas. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 43.

Dieser Apfel ist nur wenig von dem weißen Sommerrambour unterschieden, nur ist seine Größe beständiger als bei jenem, und beträgt gewöhnlich 2½ bis 2¾ Zoll in der Höhe und 3 bis 3½ Zoll in der Breite, welche gewöhnlich in ihrem weitesten Umfange gegen den Stiel hin fällt. Der kleine Kelch steht in einer mit geringen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche sich aber nur über den obern Theil der Frucht hin etwas rippenartig verbreiten und gegen die Mitte derselben verschwinden. Die Farbe der Schale ist grün, später hellgelb, die Sonnenseite ist mit rothen Streifen oder Linien, welche in einander laufen wie marmorirt. Das Fleisch ist milchweiß, feinkörnig und von einem weniger säuerlichen Geschmack, als das des Sommerrambours, recht angenehm.

Nr. 153. Der gefleckte Augustapfel. La Pomme madrée d'aout. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 433.

Auch dieser Sommerapfel hat mit dem weißen Sommerrambour Aehnlichkeit, er unterscheidet sich aber durch geringere Größe und einen viel längern Stiel, welcher gewöhnlich 10 bis 12 Linien lang ist. Die Farbe der Haut ist hellgelb und mit rothen Streifen gezeichnet, wie bei den vorher beschriebenen, was immer ein sicheres Zeichen der Säuere der Frucht ist (??). Das Fleisch ist sehr weiß und von einem säuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers oder Anfangs Octobers.

Nr. 154. Pomme Troussel. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 433.

Der berühmte Pomologe, Hr. Calvel, benannte diesen Apfel nach seinem Gärtner Troussel, welcher ihn auf seinem Gute St. Nicolas bei Compiegne erzogen hatte. Die Frucht ist gewöhnlich von beträchtlicher Größe und von etwas länglicher Gestalt. Die Farbe der glatten und glänzenden Schale ist Anfangs grün, in der Zeitigung aber gelb, die Sonnenseite ist mit einem dunklen Roth überzogen. Das Fleisch ist milchweiß, ziemlich saftig, und von einem süß-säuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende des September.

Nr. 155. Der willkommene Apfel. La Pomme bienvenue. II. R.

Trait. des fruits de Couverchel, p. 434.

Ein sehr großer Apfel von runder Gestalt. Die Farbe der Schale ist größtentheils grün, die Sonnenseite schön geröthet.

Das Fleisch ist grünlichweiß, saftig, und von ziemlich angenehm säuerlichem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 156. Der gute Lansel. La Pomme bonne Lansel. II. Rang.

Traité des fruits de Couverchel, p. 434.

Seine Form ist kugelrund, an beiden Enden etwas plattgedrückt; der Kelch steht in einer ziemlich tiefen Einsenkung, und der Stiel ist kurz. Die Farbe der Haut ist auf der Sonnenseite glänzend purpurroth. Das Fleisch schmeckt angenehm säuerlich.

Herr Calvel fand diesen Apfel in dem Walde de la Bosse, im Departement Oise; er soll durch das Fortpfropfen und einer ihm angemessenen Cultur dergestalt verbessert worden seyn und an Größe zugenommen haben, daß es jetzt schwer hält, eine wahre Charakteristik von ihm zu geben. — ? —

Nr. 157. Pomme de Barbaria. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 435.

Der Apfel ist von mittelmäßiger Größe und Güte, und hat viel Aehnlichkeit mit dem Passe pomme rouge. Seine Form ist breiter als hoch, und die Farbe seiner Schale ist größtentheils ein schönes, lebhaftes Roth. Das Fleisch ist grünlichweiß, und von einem zwar süßen, aber nur wenig erhabenen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Januar und Februar und hält sich ziemlich gut.

Nr. 158. La Pomme couchine blanche. August-Paradiesapfel. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 435.

Ein in der Provence sehr häufig erzogener, und unter den Namen des August-Paradiesapfels, Paradis d'aout sehr geschätzter Sommerapfel, von mehr breiter als hoher Form. Der Kelch und der Stiel stehen in einer so tiefen Einsenkung, daß der Zwischenraum zwischen beiden nur noch durch das Kernhaus verbunden wird. Die Farbe der Haut ist fast weiß, auf der Sonnenseite aber röthlichgelb. Das Fleisch ist brüchig und gleichsam körnig, und von einem feinen, sehr angenehm-süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende des Augusts, und möchte seinem Fleisch nach wohl unter die einfarbigen Reinetten gehören.

Nr. 159. La Pomme couchine rouge. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 436.

Dieser Apfel ist von dem vorigen schon durch seine Farbe und spätere Zeitigung unterschieden; in der Provence ist er unter dem Na-

men des rothen Paradiesapfels, **Paradis rouge**, bekannt. Seine Größe ist mittelmäßig; die Farbe der Schale ist schön lebhaft roth und mit vielen gelblichen Flecken und Punkten, mehr oder weniger deutlich gezeichnet, je nachdem die Färbung stark oder schwach ist. Das Fleisch ist weißlich, und von süßem, angenehmem Geschmack. Die Kerne sind braun und gut ausgebildet, sie füllen fast die Kernkammern ganz aus.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich gut.

Nr. 160. Der Strauß-Probeapfel. La Pomme bouquet preuve. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 436.

Dieser gute Apfel erreicht gewöhnlich die mittlere Größe, seine Form ist kugelrund, oben und unten etwas eingedrückt; die Farbe der Schale ist auf der Sonnenseite blaßroth und mit zahlreichen weißlichen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und von einem sehr angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt erst im Februar und März, und hält sich so lange, daß er oft mit den Frühäpfeln des kommenden Jahres zugleich auf die Tafel kommt.

Nr. 161. Der schöne Herbstapfel. La Pomme belle d'automne. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 437.

Die Form dieses guten Herbstapfels ist plattrund, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und über 3 Zoll breit. Die Farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite zinnoberroth verwaschen. Das Fleisch ist schneeweiß, und von sehr angenehm süß-säuerlichem Geschmack. Die Kerne sind vollkommen und braun.

Die Frucht zeitigt im October, wird sehr geschätzt, aber leider noch nicht häufig genug in Frankreich gebaut.

Nr. 162. Der Sommer-Eisapfel. Pomme gelée d'été. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 437.

Die Frucht ist von mehr als mittelmäßiger Größe, die Gestalt derselben nicht sehr regelmäßig, denn die eine Seite ist stets höher als der andere. Die Farbe der Schale ist grünlich, die Sonnenseite schwach roth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, schmelzend und von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt gegen das Ende des August. Ist sicher der astracanische Sommerapfel; auch führt der Verfasser noch einen **Pomme de glace hâtive und tardive** auf.

Nr. 163. Der Laumontsapfel. La Calville de Laumont. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 440.

Eine Varietät von dem weißen Wintercalville, von welchem er sich nur dadurch unterscheidet, daß er noch größer ist, und stärker vorstehende Rippen hat als jener. Die Frucht ist von ansehnlicher Größe; das Kernhaus ist groß und enthält kurze, vollkommene Kerne.

Dieser Apfel ist noch nicht gar lange mit dem **Pomme Lejas** von Herrn Laumont erzogen werden.

Nr. 164. Der gefleckte Apfel. Pomme tachetée. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 440.

Dieser schöne Apfel hat ebenfalls Aehnlichkeit mit dem weißen Wintercalville, nur ist seine Farbe verschieden, indem die Sonnenseite schön geröthet und seine Rippen weniger deutlich als bei jenem sind. Seine Form ist ein wenig unregelmäßig, indem er auf einer seiner Seiten etwas zusammengedrückt ist, (soll wohl heißen: oben zusammengedrückt?). Der kurze Stiel steht in einer sehr tiefen Höhle, so daß die Frucht dicht auf dem Zweig aufsitzt. Außer der Röthe auf der Sonnenseite zeigen sich noch viele violettbraune Flecken auf der Haut, von welchen die Frucht ihren Namen erhalten hat. Das Fleisch ist weiß und von süßem, angenehmen Geschmack. Die Kerne sind kurz, oft unvollkommen und in große, lange Kammern eingeschlossen.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis zum November, wo sie aber peizig wird.

Der Apfel stammt aus dem **Jardin des plantes** zu Paris, und war noch vor Kurzem wenig bekannt, jetzt aber wird er sehr häufig verbreitet und geschätzt.

Nr. 165. Die große, rothe, getüpfelte Reinette. La Pomme grosse Reinette rouge tiquetée. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 440.

Eine neue, vorzüglich schöne Reinette von delikatem Geschmack, hat viel Aehnlichkeit mit dem englischen Königsapfel, **Pomme royale d'Angleterre**, oder mit dem rothgestreiften Calville.

Die Frucht ist von ziemlich beträchtlicher Größe, doch giebt es auch deren kleinere; ihre Form ist ziemlich beständig und nach dem Stiel zu am breitesten. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, mit Beulen umgebenen Einsenkung, die sich ziemlich weit über die Frucht hin rippenartig ausdehnen. Der Stiel ist ziemlich lang, und steht in einer so tiefen Höhle, so daß nur Weniges davon über die Stielhöhle hervorragt. Die Farbe der starken Schale ist gelblich-weiß,

auf der Sonnenseite mit starkem Roth verwaschen und gestreift, und mit gelben Punkten getüpfelt, welche aber auf der Schattenseite aschgrau sind. Das Fleisch ist brüchig (abknackend) schneeweiß, und von einem sehr angenehm säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt nur schlecht ausgebildete, häufig unvollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar, wo sie aber ihren guten Geschmack verliert.

Nr. 166. Die Reinette von Meron. La Reinette de Meron. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 440.

Diese Frucht stammt aus Languedoc, woselbst sie sehr häufig erzogen wird, und ähnelt der **Reinette rouge rayée**, unterscheidet sich aber von dieser durch eine mehr eiförmige und etwas mehr eingedrückte Gestalt, und durch ihre breiteren Streifen, auch ist sie immer etwas kleiner als jene. Der Kelch steht in einer ziemlich weiten, mit kleinen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich sichtbar erhaben über den Bauch hinziehen, und dessen Form etwas eckig machen. Der Stiel steht in einer tiefen und engen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist roth verwaschen und mit rothen und aschgrauen Flecken getüpfelt. Das Fleisch ist weiß und schmackhaft. Die Kerne sind hellbraun.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Nr. 167. Die Reinette von St. Beat. La Reinette de Saint-Beat. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 441.

Diese Reinette hat viel Aehnlichkeit mit der Reinette von Maron, ihr Geschmack und ihre Farbe der Schale sind sich fast gleich, aber ihre Form ist runder und an beiden Enden zusammengedrückt, ohne Rippen; auch ist die Färbung stärker als bei jener.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den März und April. Sie stammt ebenfalls aus Languedoc und ist besonders zu St. Beat an den Ufern der Garonne zu Hause.

Nr. 168. Die Prinzessin-Reinette. La Reinette princesse. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 443.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, von Form rund und etwas plattgedrückt. Die Farbe der Schale ist hellgelb und auf der Sonnenseite sanft roth verwaschen, in welcher Röthe einige dunklere Streifen zu bemerken sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, wenig saftig, aber von ziemlich süßem und dergestalt angenehmen Geschmack, daß

dieser den der Frucht beigelegten vornehmen Namen wirklich rechtfertiget. Diese vortreffliche Reinette zeitigt gegen das Ende des September oder im Anfange des October und hält sich ziemlich lange.

Nr. 169. Die Gebirgs-Reinette. La Reinette de Montagne. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 445.

Diese Reinette hat viele Aehnlichkeit mit der französischen Edelreinette, unterscheidet sich aber von dieser durch mehr Größe und durch die fahlrothe Farbe der Schale auf der Sonnenseite. Der Kelch ist gänzlich ohne Blättchen, also fehlerhaft. Das Fleisch ist schneeweiß und von einem zwar süßen, aber sonst ziemlich faden Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Januar oder Februar und hält sich recht gut bis zum Frühjahr, weßhalb sie auch an den Ufern der Garonne und in den Gebirgen der Auvergne sehr häufig erzogen und Paris im Winter damit versorgt wird.

Allem Anschein nach ist diese Gebirgsreinette unsere bekannte graue Reinette d'Auvergne.

Nr. 170. Pomme Vetillart. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 449.

Ein vorzüglich guter und delicater Herbstapfel, welcher allgemeine Verbreitung verdient. Die Frucht ist ziemlich groß, kugelförmig, von Farbe weiß, mit grauen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, und von einem delicaten, säuerlich-süßen, sehr angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 171. Pomme fillette. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 449.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, hat die Gestalt einer Reinette, und einen eben so angenehmen Geschmack wie diese; reift im December und hält sich lange Zeit. Eine noch wenig bekannte, aber schätzbare Winterfrucht.

Nr. 172. Pomme bonne Thouin. Reinette Thouin. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 449.

Eine vortreffliche Reinette, welche ihrem Namen Ehre macht. Die Frucht ist mehr als mittelmäßig groß und hat die Gestalt einer Reinette. Die Farbe der Schale ist grauröthlich; das Fleisch ist weiß, schmackhaft und zeichnet sich durch ein besonders liebliches Aroma aus.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 173. Der göttliche Apfel. La Pomme divine. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 449.

Herr Jacques, königlicher Gärtner zu Neuilly, erzog diesen vortrefflichen Apfel aus Samen; er wird unter die Besten dieser Fruchtart gerechnet. Seine Größe ist mehr als mittelmäßig, er ähnelt in der Form dem gelben Fenchelapfel, von welchem er in jeder Hinsicht eine Untervarietät bildet. Der Geschmack des Fleisches ist angenehm und sein Aroma anisartig.

Die Frucht zeitigt im December, und verdient häufig verbreitet zu werden.

Nr. 174. Spitzemberg's grüner Apfel. Pomme green Spitzemberg. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 451.

Stammt aus Nordamerika. Die Frucht ist 2 Zoll hoch und 3 Zoll breit, plattrund, unten breit, nach dem Kelch zu stark abnehmend zulaufend. Der Kelch sitzt in einer von Rippen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist 4 bis 5 Linien lang und steht in einer breiten, regelmäßigen Höhle. Das Fleisch ist grünlich, etwas schwammig, doch schmelzend, hinreichend saftig und von einem angenehm süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt kleine, hohlbraune Kerne.

Die Frucht hält sich bis in den März.

Nachfolgende neue Kernobstfrüchte hat der Herr Doctor Dörell in Kuttenberg in Böhmen erzogen, und sind solche in den Mittheilungen der mährisch-schlesischen Gesellschaft vom Jahr 1834, in dem Verzeichniß der bei ihm zu habenden Obstsorten nur namhaft gemacht, aber noch nirgends weiter beschrieben. Sie sind folgende:

Nr. 175. Dörell's Reinette Calville (steht unter den Calvillen).

Nr. 176. Dörell's Goldreinette.

Der Herr G. F. Graf von Flotow beobachtete diese Reinette mehrere Jahre, und fand wenige Unterschiede mit der Orleansreinette, doch zeigten sich in dem vierten Jahre manche Eigenheiten an der Frucht, welche der Orleansreinette fehlen.

Bei der Entwerfung meiner Generaltabelle für das sämmtliche Obst, an welcher ich schon seit 6 Jahren arbeite und nunmehr mit dem ersten Hefte, die Aepfel umfassend, fertig bin, beabsichtigte ich eine leicht übersichtliche Zusammenstellung der Früchte unter ihren verschiedenen Namen mit einer kurzen Charakteristik der Frucht, so wie

des Baumes, um darnach leichter die Synonymen einer Frucht durch Vergleichung ihrer Beschreibungen auffinden und den richtigen Namen derselben feststellen zu können. Bei der großen Anzahl der vorhandenen Früchte, zu welcher noch jährlich eine Menge neuer, aus Samen erzogener Sorten hinzukommen, so wie bei der großen Zahl der von dem Herrn Professor van Mons nach seiner neuen Methode erzogenen Sämlinge, von welcher ich in der Vorrede des Handbuchs das Nöthige gesagt habe, bleiben dem Pomologen noch ein großer Theil jener Früchte zu untersuchen und zu classifiziren übrig, welche bis jetzt nur unter den Nummern seines Baumschulen-Catalogs verbreitet sind, von denen zwar der Herr Garten-Director Poiteau in Paris sich das Verdienst erwarb, in den Annalen der Pariser Gartenbaugesellschaft im 15. Band und 88. Buch des Monats Dezember 1834, 80 Birnensorten bekannt zu machen, von denen wohl mehrere auch schon von dem Herrn Geheimerath Diel vollständig beschrieben wurden, viele andere aber uns noch völlig unbekannt sind.

Daß nun bei einer so großen Masse von Früchten, welche theilweise von verschiedenen Pomologen untersucht wurden, manche Frucht unter verschiedenen Namen dem Publikum in den reichhaltigen Baumschulencatalogen unserer berühmtesten Baumschulen neuerer Zeit vorgelegt werden, ist kein Wunder, denn selten ist der Baumerzieher Pomolog, und hat weder die Zeit noch die Gelegenheit, die Echtheit seiner Bäume durch Gewinnung und Prüfung ihrer Früchte zu verbürgen. Er giebt auf Treu' und Glauben Dasjenige wieder, was er unter den beigelegten Namen im Pfropfreis erhielt, und hat seine Schuldigkeit gethan, seine Sorten unter ihren richtigen Nummern in den Catalog einzutragen und sie ohne Verwechselung Anderen mitzutheilen. Wie häufig muß aber das Einsammeln der Pfropfreiser bei oft ungünstiger Frühlingswitterung, bei Frost und Schnee vorgenommen werden, ja oft mühsam auf hohen Bäumen, auf welchen die verschiedenen Sorten zur Prüfung aufgesetzt worden sind, wobei der Eigenthümer der Baumschule öfters genöthiget ist, die Hülfe seines Arbeiters mit in Anspruch zu nehmen, ja wohl diesem wegen Mangel an Zeit die Abgabe der bestellten Pfropfreiser gänzlich zu überlassen, wobei eine Verwechselung der Sorten in ihren Nummern so leicht geschehen kann. Nur in dieser Nachlässigkeit finde ich den Grund der so häufig vorkommenden und von so vielen Pomologen gerügten Irrungen in der falschen Abgabe der Reiser; ich sehe hier nichts weniger als einen wissentlichen Betrug, sondern nur zu viel Vertrauen in die Zuverlässigkeit eines Gehülfen.

Sicher wird kein Obstliebhaber, welcher durch die Herausgabe des Diel'schen systematischen Werkes veranlaßt wurde, sich die in selbigem beschriebenen Obstsorten von dem Herrn Verfasser kommen zu lassen, und der sich in mehreren Sorten getäuscht sah, wie dies so manchen Obstfreunden und mir selbst auch erging, einem Manne die Schuld einer absichtlichen Täuschung zuschreiben wollen, welcher den

größeren Theil seiner Mußestunden damit zubrachte, die Obstcultur in Deutschland zu heben, und der durch die genaue Beschreibung und Verbreitung seiner Obstsorten diese schwierige Aufgabe so rühmlich lösete.

Daß demnach der größeste Theil der von dem Herrn. GR. Diel beschriebenen alten und neuen Obstsorten noch wirklich existire und aus seiner Baumschule verbreitet wurde, ist wohl keine Frage, wohl aber, ob sie auch immer unter ihren richtigen Namen abgegeben worden sind? — Daher erklärt sich, daß mancher Baumerzieher die eine Sorte echt, ein Anderer dieselbe wieder unecht besitzt, wie ich dies bei mehreren Sorten zu erfahren Gelegenheit gehabt habe, und wie sich dieß aus folgendem Beispiel ergiebt. Der um die Obstcultur hoch verdiente regulirte Chorherr des Stiftes St. Florian in Oestreich, Herr Joseph Schmidberger, durch seine Beiträge zur Obstbaumzucht und zur Naturgeschichte der den Obstbäumen schädlichen Insekten, und durch mehrere in dieses Fach einschlagende, vortreffliche Schriften rühmlichst bekannt, bemerkt in seinen gründlichen Untersuchungen der Diel'schen Obstsorten bei der Beschreibung der vortrefflichen Winterbirne, Kronprinz Ferdinand, im 3. Hefte seiner Beiträge zur Obstbaumzucht Seite 73, daß die Hardenpont's Winterbutterbirne und Kronprinz Ferdinand ein und dieselbe Sorte sey, welches aber wohl sicher nur auf eine Verwechselung der Reiser schließen läßt, da ich Gelegenheit hatte, beide Sorten in zwei neben einander stehenden Pyramiden in meinem Hausgarten zu beobachten und beide in Frucht und Vegetation ganz der Diel'schen Beschreibung getreu finde. Daß ich nun gerade die Hardenpont's Winterbutterbirne echt besitze und Herr Chorherr Schmidberger nicht, liegt sicher an dem Versender; ich suchte eine Verwechselung der Diel'schen Obstsorten möglichst dadurch zu verhüten, indem ich solche größtentheils noch mit ihren Blechnummern versehen ließ, zur Prüfung auf hohe Bäume aufsetzte und mit großer Spannung die Erstlingsfrüchte erwartete, wobei ich in meinem Gartenplan genau jeden Baum verzeichnete, und die Nummern, welche er trägt, in meinem Gartenbuche, gleichsam den ganzen Baum beschreibend, eintrug, welche gewissenhafte Ordnung ich auch in meiner Baumschule herzustellen suchte.

Aehnliche Fälle mögen uns zeigen, daß in der Abgabe der Reiser aus der Diel'schen Baumschule zwar Irrungen vorgegangen sind, welche gerechte Zweifel über die Echtheit mancher Sorte veranlaßten, aber damit ist noch keineswegs erwiesen, daß manche Frucht nicht wirklich bestehe, sondern nur verwechselt sey.

Wie sehr es dem Herrn GR. Diel darum zu thun war, die Nomenclatur der vorhandenen Obstsorten festzustellen, zeigen die vielen Berufungen auf diejenigen Schriftsteller, welche über eine und dieselbe Frucht geschrieben haben, und wie er, wenn solche nicht mit den Duhamel'schen Angaben über Frucht und Vegetation des Baumes übereinstimmten, seinen gerechten Zweifel darüber aussprach. Daß

der berühmte französische Pomolog Duhamel du Monceau unter seinen gleichzeitigen Collegen zuerst und vorzüglich den Weg einschlug, die Früchte nicht allein nach ihrer äußeren Gestalt und inneren Beschaffenheit, sondern hauptsächlich nach der Vegetation ihrer Bäume zu beurtheilen, überzeugte den Herrn GR. Diel von der Wahrhaftigkeit der Duhamel'schen Fruchtbeschreibungen, und nur nach diesen hielt er die alten französischen Früchte für echt, wenn sie bei seinen Untersuchungen damit übereinstimmten.

Daß es nun bei dem Chaos von Früchten ein sehr schwieriges Unternehmen war, die vielen in Deutschland entstandenen und aus andern Ländern eingeführten Obstarten unter ihren richtigen Namen aufzuzählen, welche ihm oft unter den verschiedensten Benennungen zukamen, wird gewiß ein Jeder, welcher sich mit Untersuchungen von Früchten beschäftiget, fühlen und den Muth und die Ausdauer bewundern, mit welcher dieses Unternehmen, wenn gleich noch nicht in seiner Vollendung, doch bis zu einer großen Vollkommenheit gedieh. Mögen wir daher gerne diejenigen Irrungen hinnehmen, welche der Herr GR. Diel noch nicht im Verfolg seiner Hefte selbst aufklärte, aus Rücksicht der obwaltenden großen Schwierigkeiten bei der Menge der neuen, von dem Herrn Professor van Mons und anderen Obstliebhabern gleichzeitig erzogenen Kernfrüchte, wobei es schwer war, stets die richtigen, unter den oft den Eigenschaften der Früchte widersprechenden Namen wieder zu geben, und die Verdienste dieses großen Pomologen, so wie die seines eben so achtungswürdigen Nebenbuhlers, des Oberpfarrers Christ, nicht schmälern, welche sie sich durch so mühsame Arbeiten erworben haben. Den neueren und künftigen Pomologen ist es vorbehalten, jene Irrungen ohne Haß und Anfeindung aufzuklären und zu berichtigen, und für die Folge Dasjenige festzustellen, was jetzt noch in Zweifel ist, und schon haben einige sehr achtungswerthe Männer sich diesen nützlichen Wirkungskreis erkoren, und in dieser Hinsicht vieles für die Wissenschaft der Obstkunde gethan.

Der Herr Geheime Finanzrath Graf von Flotow zu Dresden, ein in der pomologischen Literatur durch mehrere rühmlichst bekannte Ausarbeitungen und Fruchtbeschreibungen neuer Kernobstsorten ausgezeichneter Verehrer und Beförderer der Obstkunde, machte mich schon vor mehreren Jahren auf die Unrichtigkeit verschiedener von mir bezogener Diel'schen Obstsorten aufmerksam, und theilte mir seine gerechten Zweifel und Ansichten darüber mit. Unterrichtet von meinem Vorhaben, durch die Herausgabe einer Generaltabelle für alles bekannte Obst ein Universalwerk zu gründen, nach welchem die Synonymen der darin enthaltenen Fruchtbeschreibungen durch Vergleichungen leicht aufgefunden und die schon ermittelten festgestellt werden könnten, gab er seinen Beifall, und seiner uneigennützigen und aufopfernden Freundschaft verdanke ich nicht allein die in meinem Handbuche vorkommenden Uebersetzungen der in der **Pomona italiana di Gallesio** beschriebenen Früchte, sondern auch eine Menge Notizen der zu meinem

Zwecke zu benutzenden pomologischen Werke, für welche zeitraubende Bemühungen ich Demselben meinen herzlichsten und unterthänigsten Dank hiermit abzustatten mich innigst gedrungen fühle.

Auch in dem schon rühmlichst erwähnten Werke des Herrn Chorherrn Schmidberger „Beiträge zur Obstbaumzucht und zur Naturgeschichte der den Obstbäumen schädlichen Insecten 3. Heft," findet man theilweise Berichtigung mancher Diel'schen Frucht, so wie ich solche in den freundschäftlichen Mittheilungen des so hochgeachteten Herrn Doctor Liegel fand, welcher sich durch eine gründliche Untersuchung der Pflaumen und durch Herausgabe eines systematischen Pflaumenwerks eben so sehr als durch seine schon früher erschienenen pomologischen Schriften für Kenntniß der Obstsorten ruhmvoll auszeichnet; auf diesem Wege sind mir manche Aufschlüsse und Bestätigungen meiner Vermuthungen in Betreff der Echtheit mancher von dem Herrn GR. Diel in Pfropfreisern bezogenen Frucht zugegangen, welche zu benutzen und in diesen Zeilen zu nennen ich für Pflicht erachte. Nur mit tiefstem Danke muß ich bei dieser Gelegenheit noch der zuvorkommenden Güte des Herrn GR. Diel's, so wie seines Herrn Sohnes erwähnen, welche mich beide mit Sendungen von Früchten zur Nachbildung für das unter meiner Leitung bestehende deutsche Obstcabinet unterstützten und erfreuten, bevor ich selbst im Stande war, aus meinen Anpflanzungen dergleichen zu beziehen. Um aber für die Folge einen wahren Nutzen für die Wissenschaft der Obstkunde aus diesen Zusammenstellungen zu ziehen, so ist es nothwendig, daß ein Jeder, welcher sich mit Prüfung der Obstsorten abgiebt, und hauptsächlich der Baumerzieher, sobald er von der Unrichtigkeit einer Obstsorte in seiner Baumschule die Ueberzeugung gewonnen hat, solches in geeigneten pomologischen Blättern dem Publikum anzeige und die unrichtige Sorte nur unter ihrem wahren Namen ferner verbreite, die nun fehlende Sorte aber, zumal wenn es eine noch seltene und vorzügliche Frucht ist, sich aus einer andern berühmten Baumschule kommen lassen, wodurch er sich alsdann bald überzeugen kann, ob die Sorte wirklich besteht, oder ob eine Verwechselung der Namen und der Reiser Statt gefunden hat. Mehrere der van Mons'schen Kernobstfrüchte sind unter verschiedenen Namen verbreitet worden, desgleichen viele von den schon längst in den Niederlanden bekannten, oder von anderen Obstliebhabern erzogenen Früchte kommen in dem Catalogue descriptif des Herrn P. van Mons unter verschiedenen Namen vor, wie sich dies aus den Beschreibungen des Herrn Garten-Directors Poiteau in den Annales de la Societé d'Horticulture de Paris, so wie aus den Beobachtungen mancher anderer Pomologen ergiebt, welche nächst dem Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft vom Jahr 1831 viele Synonymen der alten und neuern Früchte nach Vergleichung mit ähnlich scheinenden Früchten aufgefunden und bekannt gemacht haben. Bei der Bearbeitung meiner General-Tabelle für das sämmtliche Obst habe ich diesen wichtigen Gegen-

stand vorzüglich im Auge behalten und bei jeder Frucht deren mir bekannte Synonyme mit angeführt, zugleich aber auch meine Vermuthungen bei ähnlich scheinenden Früchten zur fernern Prüfung mit angegeben. Würden sich mehrere unserer in Deutschland vorhandenen Gartenbauvereine unter einander dahin verbinden, daß ein jeder derselben eine von den besonderen Fruchtabtheilungen zur Anpflanzung und Beobachtung übernähme und die Kosten eines so gemeinnützigen Unternehmens, welches für einen Privatmann zu kostspielig und unausführbar erscheint, nicht scheuen wollte, so könnte dieser Zweck am besten erreicht und die Nomenclatur der vorhandenen Obstsorten in Deutschland einmal festgestellt werden; so lange dieses aber nicht geschieht, wird die bis jetzt vorhandene Namenverwirrung immer noch fort bestehen und die Obstkenntniß erschweren. Diesen Gegenstand betreffend, theilte mir der Herr Geh. Finanzr. Graf von Flotow in einem Schreiben vom 17. Dezember 1837 über die von mir bezogenen Diel'schen Obstsorten seine Beobachtungen mit, welche ich auch später theilweise selbst zu bestätigen die Gelegenheit hatte, und ich erlaube mir diese freundschaftlichen Mittheilungen hiermit öffentlich bekannt zu machen: „Außer den vortrefflichen Birnen, Copiaumont's Herbstbutterbirne, welche ich mit **Beurré Aurore** gleich fand, Erzherzog Ferdinand, Köstliche von Charneu, Herbst-Sylvester und König von Würtemberg, welche beiden Letztern ich geneigt bin, für einerlei zu halten; ferner Prinzessin Mariane und Marie Louise, sind sämmtlich nicht vom Herrn Professor van Mons erzogen worden, dagegen sehr viele, welche die Verbreitung und das von dem Hrn. GR. Diel ihnen beigelegte Lob nicht verdienen, als die Dillen, Wurzer **d'automne**, Wilhelmine, **Archiduchesse d'Autriche**, die **Josephine de France** nebst anderen mehr. Auch scheint der Herr Professor van Mons unter denen 80 Birnensornen, welche sein Freund, der Herr Gartendirector Poiteau in den Annalen der königlichen Ackerbaugesellschaft zu Paris im Dezember-Heft 1834 beschreibt, viele bekannte Sorten als neu erzogen mit aufgeführt zu haben, und unter diesen sind doch nur 5 bis 6 Sorten, welche wirklich als ganz gut bezeichnet sind, von den übrigen sind viele als von Andern erzogen, schon bekannt, oder sie haben, wie sich Herr Poiteau ausdrückt, **un gout de verdeur, ou un gout très relevé de l'acide, qui ne plaira pas à tout le monde** (einen herben oder einen durch Säure sehr erhabenen Geschmack, der nicht Jedermann gefallen wird). Unter der diesjährigen Obsternte empfehlen sich besonders die Hangelbirne und die Schelmbirne aus Mecklenburg, die **Beurré Darmstadt**, die Hildesheimer Bergamotte, die lange grüne Honigbirne, die Krackelbirne aus Altenburg, die gelbe Sommerbutterbirne, die Kronbirne aus Bayreuth, die vergoldete Butterbirne, die **Passe Colmar** von Schmidberger, so wie die **Beurré vrai bronzé**, die rothe Winterbutterbirne und die Winter-Nelis. Von den Aepfeln zeichneten sich besonders von den neuen Sorten aus, Döreils große Goldreinette, welche der Orleans-

reinette fast gleich kommt, **American Summer Sweet Pearmäne**, Orangenpepping, Königshandapfel, Baumann's rothe Winterreinette, Graf Canal's fünffarbige Reinette, Ananas-Reinette und die kleine englische Reinette. — Dagegen habe ich freilich auch die unangenehme Erfahrung gemacht, manche Sorte unter einem gewissen Namen unrichtig erhalten zu haben. So kann ich die von Ihnen unter dem Namen des wahren birnförmigen Apfels nur für die kleine Birnreinette, und die englische rothe Parmäne nur für den Feigenapfel halten, und die **Amboise, Jalousie, Bergamotte de la Cour**, und die Mandelbirne nicht für die richtige erkennen. Die von Ihnen gleichfalls erhaltene Orangenbergamotte hat sich bei mir ganz schlecht gezeigt, die Neils Colmar halte ich mit Diel's Butterbirne, so wie ich die große grüne Mailänderin und die holländische Butterbirne mit Napoleonsbutterbirne für ein und dieselbe Sorte *). Die **Beurré royal** von Herrn Baumann halte ich mit Diel's Butterbirne identisch, und es wird dieses in manchen Verzeichnissen bemerkt; doch behauptet Herr Gartendirector Poiteau **Annales de la Societé d'Horticulture de Paris**, daß dieses unrichtig und die wahre **Beurré royal** eine andere und bessere Birne sey. Ferner zeigte sich bei mir die gelbe Sommerherrnbirne, die schönste Herbstbirne und die Schwanenhalsbirne ganz gleich, und ich vermuthe, daß nur hinsichtlich der schönsten Herbstbirne eine Verwechselung der Reiser Statt gefunden hat, die bei den andern aber wirklich ein und dieselbe Sorte sind. **Bergamotte Thouin** verdient keine Empfehlung, so wie die Truchseß. — Die von Ihnen erhaltene Dietzer Goldreinette zeigte sich als Goldgülderling, und sind die Gaesdonker Goldreinette, so wie Uellners und van Mons Goldreinette, welche ich ebenfalls von Ihnen erhielt, richtig, so sind diese Früchte durchaus keine Goldreinetten, da ihnen die wahren Charaktere der Goldreinetten fehlen. Ein sehr guter Apfel ist der edle Rosenstreifling, der **Wellington-Apple**, so wie die **Federal-Pearmäne** von Bollweiler zeichneten sich durch besondere Schönheit und Größe, aber keineswegs durch einen besonders guten Geschmack aus. Die **Cuisse Madame la grosse** ist keineswegs die Sparbirne, wie von Vielen behauptet wird, sondern eine schöne, große Birne ganz anderer Art als die Sparbirne, wie auch Herr Baumann bemerkt, deren Güte aber ihrem schönen Ansehen nicht entspricht. Die oben genannte vortreffliche Schelmbirne hat dagegen im Aeußern täuschende Aehnlichkeit mit der Sparbirne, ist aber weit besser und ohne alle Säure. — Vielleicht

*) Da auch ich von der Unrichtigkeit oben erwähnter Sorten die Ueberzeugung erhielt, so schrieb ich sogleich an Herrn Doctor Diel und erbat mir diese Sorte in ihrer Echtheit, welche ich zwar erhielt, aber noch manches Bedenken nach Beobachtung der Vegetation ihrer Bäume trage, um solche wirklich für zuverlässig halten zu können.

sind Ihnen diese Notizen nicht uninteressant, welche ich von Zeit zu Zeit zu wiederholen für nöthig erachte. Die großen Verwirrungen in der Pomologie werden nicht eher gehoben werden, bis man ein anderes, auf festeren und ständigeren Kennzeichen beruhendes System aufgestellt und in einer zu diesem Zwecke besonders gewidmeten Baumschule die verschiedenen Sorten nochmals untersucht und verglichen haben wird. Die Diel'schen Beschreibungen geben, ungeachtet ihrer Weitläufigkeit, selten ein bestimmtes Anhalten und selbst die besten vorhandenen Abbildungen haben den großen Fehler, daß man häufig nicht vollkommene Exemplare, zum großen Theil die ersten Früchte, oder solche, welche durch Zufälligkeiten Eindrücke oder Flecken erhalten hatten, oder gar verkrüppelt sind, zur Abbildung wählte. So lange man sich nicht über den Begriff einer vollkommenen Frucht, die meiner Ansicht nach durchaus regelmäßig und fehlerfrei seyn muß, verständigt hat, und über das, worauf es besonders ankommt, was meines Dafürhaltens die Kelcheinsenkung, Kelchröhre, Kernhaus und Stielvertiefung ist, wird man niemals gute und brauchbare Abbildungen der Kernobstfrüchte erlangen, niemals brauchbare Kennzeichen der Sorten angeben können, und immer die Veränderlichkeit der Form u. s. w. beklagen und am Ende zur Unterscheidung nichts als den Geschmack behalten, der doch so verschieden ist und gar nicht beschrieben werden kann." —

Wie belehrend sind nicht die Mittheilungen eines so kenntnißreichen und erfahrenen Pomologen, wie Herr Graf von Flotow dem pomologischen Publikum und mir bekannt ist, und wie nützlich sind nicht die Vergleichungen der Urtheile über den Werth mancher Früchte von Pomologen, welche ihren Wirkungskreis in einem günstigern Clima als in jenem des mittlern Dentschlands gefunden haben, welches letztere in dem Verfolge der critischen Bekanntmachung der als unecht verbreiteten Diel'schen und van Mons'schen Obstsorten von dem Herrn Chorherrn Schmidberger im 3. Heft seiner Beiträge zur Obstbaumzucht sich näher ergeben wird.

Nächst den Beschreibungen der in seiner Baumschule erzogenen und geprüften Obstsorten theilt er nachstehende Bemerkungen und Zurechtweisungen über viele Obstarten mit, welche nach den Diel'schen Beschreibungen seiner Ueberzeugung nach nicht an den ihnen zukommenden Stellen ihren Platz erhalten haben, wie dies auch der Herr Graf von Flotow schon in Hinsicht mehrerer unter die Goldreinetten aufgenommenen Reinettenarten ausgesprochen hat. Daß auch der Herr Chorher Schmidberger, wie so viele Andere nicht mit allen von den Hrn. GR. Diel bezogenen Obstsorten in ihrer Echtheit versehen wurden, ergiebt sich aus seiner Bemerkung im 3. Heft Seite 9, woselbst er sagt: „Zu den zärtlichen Sorten gehört die schönste Sommerbirn (unsere Lorenzibirn) die Berlaimont, Alexander von Rußland, Sylvester's Winterbirne, Franz II., Colmar Souverain, oder König von Bayern, und selbst unser Isambert mit der rothen

normännischen Herbstbutterbirne, welche letztere nichts als eine etwas röther gefärbte graue Herbstbutterbirne ist." — Sicher muß hier eine Verwechselung der Reiser vorgegangen seyn, denn die normännische rothe Herbstbutterbirne, welche ich vom Hrn. GR. Diel erhielt, und wovon ich schon viele Früchte geerntet habe, ist von der grauen Herbstbutterbirne so wesentlich unterschieden, daß kein Zweifel über die Verschiedenheit dieser Früchte Statt finden kann. Nicht allein, daß die graue Herbstbutterbirne selbst am Spalier und auf Quitte gesetzt in hiesiger Gegend nur eine unbedeutende trübe Röthe annimmt, sondern die normännische Herbstbutterbirne nimmt wirklich eine flammende, drachenblutartige Röthe selbst in wenig sonnenreichen Jahren an und unterscheidet sich auch durch ihr weißes Fleisch, welches bei der grauen Herbstbutterbirne stets etwas grünlich sich zeigt, so wie auch die Vegetation beider Bäume wesentlich verschieden ist. Der Fall einer Verwechselung der Reiser mit Kronprinz Ferdinand und Hardenpont's Winterbutterbirne muß auch bei Herrn Schmidberger Statt gefunden haben, wie ich dies oben schon näher berührt habe, und mich daher bewogen fand, Herrn Chorherrn Schmidberger Pfropfreiser von beiden Birnarten zuzusenden. Der Seite 34, Nr. 11 vorkommende geflammte Butterapfel ist nach Hrn. Graf von Flotow mit der gestreiften Sommerparmäne eine Sorte, so wie Seite 37, Nr. 13 der Edelkönig mit dem rothen Herbstcalville als ein und dieselbe Frucht angegeben wird. Eben so wird Seite 39, der Danziger Kantapfel mit dem Bentleder Rosenapfel für eins gehalten, so wie auch meine Untersuchung über Multhaupts Carminreinette, daß diese gar keine Reinette sey, sondern unter die Plattäpfel gehöre, S. 41 ihre Bestätigung fand; ich habe diesen Apfel, trotz seines blauen Duftes, womit er am Baume überzogen ist, seines Geschmackes wegen, welcher nichts Gewürzhaftes oder Rosenartiges an sich hat, unter die runden Plattäpfel gesetzt. Bei der Beschreibung der vortrefflichen weißen Antillischen Reinette, S. 78, sagt der Herr Verfasser der so werthvollen Beiträge zur Obstbaumzucht, daß er diese Frucht mit der Weiberreinette als übereinstimmend gefunden habe, so wie Seite 80, daß er die schätzbare Rabauer Goldreinette nicht verschieden von der Reinette von Orleans befand, welches auch mit der Triumphreinette der Fall sey, und Letzteres habe ich nach mehrjährigen Vergleichungen beider Früchte ebenfalls als fest bestimmt gefunden. Von dem rothen Wintercalville oder Winter-Himbeerapfel, welchen der Hr. GR. Diel nur in den ersten Rang seiner Rangordnung setzt, da er doch seiner Ueberzeugung nach zu den besten Aepfeln, zu dem allerersten Rang gehört, glaubt er, daß die Frucht zur Untersuchung von einem jungen, auf dem Johannisstamm erzogenen Zwergbaum genommen worden seyn muß, worauf der Apfel nicht so gut wird, als auf dem Wildling veredelt und zum Hochstamm erzogen. Von den übrigen Calvillen kann er keinen weiter als die in seinem Werke vorkommenden, besonders empfehlen, weil sie entweder zu wenig tragbar, oder zu wenig

gut sind. Der rothe Herbst-Aniscalville ist zwar ein ziemlich guter Apfel und wächst gut auf dem Johannisstamm, allein er trägt nicht gerne und wird erst spät fruchtbar. Der Gewürzcalville liefert weder auf dem Johannisstamm noch als Hochstamm auf dem Wildling veredelt ergiebige Ernten; auch sind der Blumencalville und der weiße Carolin nur unter die Kochäpfel zu setzen. Die weiße normännische Weinreinette, welche mit der Reinette von Breda einige Aehnlichkeit hat, nur daß sie etwas höher gebaut, stark gerippt und etwas größer als jene ist, hat ebenfalls graue, roth eingefaßte Punkte, und ist eine vorzüglich gute Frucht, welche sich lange auf dem Lager hält und einen vortrefflichen Most liefern soll. Die englische Granatreinette, Seite 95, ist eine prachvolle Goldreinette, welche in Hinsicht der Form viel Aehnliches von der englischen Winter-Goldparmäne hat, nur daß diese mehr Röthe und ein weniger festes Fleisch hat; sonst sind sie sich in der Güte gleich. Ribston's Peppin ist allem Ansehen nach mit der englischen Granatreinette ein und die nämliche Sorte *). Zu den Goldreinetten wird von Diel noch der rothe königliche Kurzstiel gerechnet, allein da er nichts Streifenartiges an sich hat, kann ich ihn nicht unter den Goldreinetten aufführen. Eine andere spät reifende Frucht ist die sogenannte Goldreinette van Mons, die mit der Reinette von der Normandie eine und die nämliche Sorte ist, übrigens gehört sie eher unter die grauen, als wahren Goldreinetten. Auch Uellner's Goldreinette ist eine gute, sehr haltbare, jedoch kleine Frucht, aber keine Goldreinette, weil ihr die rothen Streifen fehlen, welche eine Goldreinette charakterisiren. Die holländische Goldreinette, Seite 97, ist eine ansehnlich große, in der Form und Farbe sehr veränderliche Frucht, die wegen ihrer Güte allgemein angepflanzt zu werden verdient. Sie ist bald etwas breitgedrückt, bald mehr oder weniger hoch aussehend, auf der Sonnenseite roth geflammt oder streifenartig geröthet, auf der Schattenseite ganz goldgelb mit starkem Rostanflug. Ihr Fleisch ist goldgelb, fest, von sehr angenehmem Geschmack, und hält sich bis in den Sommer, wenn sie nicht zu früh vom Baum genommen worden ist. Sie hat große Aehnlichkeit mit der hier bekannten späten Casseler Reinette, so daß ich sie für eine und die nämliche Sorte halte **). Eine andere vortreffliche Goldreinette ist

*) In dem Pomological Magazin und in dem Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft werden als Synonymen des Ribston's Peppin noch die Namen Glory of York, Formose Pippin und Travers-Apple, welchem Letzteren Diel als eine eigenthümliche Goldreinette beschreibt, aufgeführt.

**) Was die späte Casseler Reinette anbetrifft, welche Herr Schmidberger mit der holländischen Goldreinette vergleicht, so finde ich nirgends weiter Auskunft über diese Frucht, wohl aber kommt die große doppelte Casseler Reinette auch in manchen Baumschulen-Verzeichnissen als große holländische Goldreinette vor.

die große Casseler Reinette, sie sieht ebenfalls der holländischen Goldreinette etwas gleich, aber sie ist mehr breit gedrückt, selten kugelförmig, ist stärker gestreift und nicht so sehr mit Rost überzogen, übrigens von gleicher Güte, wird aber etwas früher reif am Baum und kann vor dem 15. October abgenommen werden. Eine sehr schöne Frucht ist auch die kleine Casseler Reinette; sie ist mittelmäßig groß, fast walzenförmig, größtentheils roth, und ist mit vielen gelbgrauen Punkten besetzt. Diese Frucht muß lange am Baum bleiben, sonst welkt sie zu sehr."

„(In dem Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft vom Jahr 1831 kommt die kleine Casseler Reinette, Nr. 879, als Synonyme der Barceloner Parmäne, und als Spekled Golden Reinette, Reinette rouge, Reinette rousse und Reinette de Carmes vor, welches Letztere offenbar falsch ist, da die Reinette des Carmes mit der langen, rothgestreiften, grünen Reinette eine Sorte ist, welche sich auffallend von der kleinen Casseler Reinette unterscheiden; eher möchte ich sie mit der Barceloner Parmäne für eine und dieselbe Frucht halten).

Dieses wären nun die von dem Herrn Chorherrn Schmidberger gemachten Erfahrungen in Betreff der Diel'schen Obstsorten in der Kürze hier mitgetheilt, und ich erlaube mir nur noch die meinigen dieser Critik folgen zu lassen.

Was die vortreffliche Birne Kronprinz Ferdinand von Oesterreich anbetrifft, welche Herr Schmidberger auch unter dem Namen Hardenpont's Winterbutterbirne wieder fand, so erging es mir mit derselben in Hinsicht der Glout-Morceau, welche bei mir, als sie trug, mit Kronprinz Ferdinand übereinstimmend gefunden wurde. Die große grüne Mailänderin ist mit Napoleons Butterbirne eins, wie mir dies auch Herr Doctor Liegel kürzlich bestätigte. Die Prinzessin Mariane fand ich mit Bosés frühzeitiger Flaschenbirne so ähnlich, daß ich beide für ein und dieselbe Birne zu halten berechtigt bin, es sey denn, daß ich die Prinzessin Mariane nicht echt erhalten habe. Unter dem Namen der Winter-Dechantsbirne fand ich außer dieser noch drei andere berühmte Birnensorten wieder, als 1) Lauer's englische Osterbutterbirne, 2) Rousselet St. Vincent, 3) Seigneur d'hiver. Ueber Lauer's englische Osterbutterbirne erhielt ich diesen Herbst die Gewißheit, daß diese Birne wohl mit der Winter-Dechantsbirne eine Sorte seyn könnte, indem mir ein Freund, Herr Kaufmann Bornmüller zu Suhl, unter mehreren schönen Obstsorten, welche er mir sendete, und welche sämmtlich von dem Herrn GG. Diel herstammen, auch einige schöne Exemplare von Lauer's Osterbutterbirne beilegte, die mit meiner Winter-Dechantsbirne so genau übereinstimmten, daß kein Zweifel weiter Statt finden konnte. Ueber die Russeler St. Vincent versicherte mir Herr Bornmüller, diese Sorte in ihrer Echtheit wirklich zu besitzen, leider konnte er mir aber diesen Herbst keine Früchte davon senden; übrigens

treffe ihre Zeitigung als Herbstbirne genau nach der Diel'schen Angabe zu. Die grüne Winterherrnbirne (Seigneur d'hiver) war ebenfalls die Winter-Dechantsbirne, und bei diesen beiden letzteren möchte ich wohl glauben, daß eine Verwechselung der Reiser Statt gefunden haben muß, und beide Sorten in ihrer Echtheit existiren. Coloma's Herbstbutterbirne und Preul's Colmar fand ich so ähnlich, daß ich ebenfalls geneigt bin, diese Birnen für ein und dieselbe Sorte zu halten, da sie genau in Form, Beschaffenheit des Fleisches und in der Zeitigung übereinkommen, doch fehlt mir noch die Gewißheit darüber. Manche andere Obstsorte, über deren Echtheit ich noch in Zweifel bin, steht auf der Prüfungstabelle, in welche die jährlichen Beobachtungen über solche Früchte eingetragen und das gewonnene Resultat dereinst bekannt gemacht werden soll. Ich bemerke noch schließlich, daß ich von den nach meiner erlangten Ueberzeugung als unecht befundenen Obstsorten sogleich die fehlenden aus einer anderen guten Baumschule bezog, und mich deshalb an den Herrn Doctor Liegel zu Braunau wendete, der auch so gefällig war, mich mit dem Nöthigen freundschaftlichst zu versehen. Dies zur Kenntniß Derjenigen, welche jene von mir angegebenen Sorten unecht erhalten haben und für die Folge die echten dafür wieder beziehen können.

= Regentin

Zweites Capitel.

Birnen.

Erstes Geschlecht.

Sommerbirnen.

Zeitigen vom Juli bis Ende Septembers meistens schon am Baum und müssen bald verbraucht werden. Da unter den nachfolgenden Birnen eine große Anzahl von den neuen Kernobstfrüchten, welche der Herr Professor van Mons in Brüssel in mehreren Generationen erzogen hat, vorkommen, die er bei Verlegung seiner Baumschule von Brüssel nach Löwen dem Herrn Garten-Director Poiteau in Paris zur Prüfung und Benennung übergab, der sie auch in verschiedenen Jahren unter den Nummern seines seither geführten Catalogs mittheilte und deren Zeitigung, nach dem Clima von Paris zu urtheilen, so ziemlich mit jenem am Rheine übereinstimmen mag, so führe ich diejenigen in den Annalen der Pariser Landwirthschaft-Gesellschaft im XV. Band, 80. Buch im Dezember-Heft 1834 enthaltenen 80 Birnensorten, welche der Herr Geheimerath Diel noch nicht in seinem Werke aufgenommen hat, als einen schätzbaren Beitrag zur Kenntniß der neuen van Mons'schen Kernfrüchte nach ihrer Zeitiguug in Frankreich auf, und bedauere nur, daß die Beschreibungen dieser interessanten Früchte nicht ausführlicher darin mitgetheilt worden sind. Bei der Beschreibung der Napoleons Butterbirne, welche Herr GD. Poiteau auch Poire Medaille nennt, von welcher vier verschiebene Abzeichnungen jenem Hefte der Annalen beigefügt sind, die sämmtlich in der Form der von Herrn GR. Diel beschriebenen Napoleonsbirne gleichen, finde ich in der Beschreibung der Frucht keinen wesentlichen Unterschieb, allein in der Angabe ihrer Zeitigung, welche Herr Poiteau mit Herrn Noisette für die Napoleonsbirne, oder Poire de médailles vom Ende des August bis zum 15. October setzt, möchte doch wohl ein Irrthum zum Grunde liegen, indem diese Birne in hiesiger Gegend niemals vor Ende Octobers zeitigt und sich nur in günstigen Jahren bis in den Januar erhält, also keine Sommer-, sondern eine späte Herbstbirne ist.

Viele dieser neuen, noch nicht benannten van Mons'schen Birnensorten bezog der kaiserlich königlich-österreichische Lieutenant Herr Donauer zu Coburg, im Jahr 1836 durch die Güte des königl. belgischen Leibarztes, Herrn Doctor Eduard Sommer, direct von dem Herrn Professor van Mons nach den Nummern

seines Catalogs, welche derselbe zur Prüfung aufgesetzt, und mehrere schätzbare Früchte, unter anderen weniger guten, aufgefunden hat, deren Beschreibungen ebenfalls in meiner General-Tabelle des sämmtlichen Obstes in der Folge aufgenommen werden sollen. Unter andern interessanten neuen Obstsorten, welche der Herr Lieutenant Donauer in diesem Jahre zu erziehen das Glück hatte, befand sich auch die eben so schöne als vortreffliche Winterbirne **Leopold Roi**, von welcher er mir ein sehr schönes Exemplar zur Beschreibung und Aufnahme in mein Handbuch mitzutheilen die Güte hatte, so wie er mich auch schon früher durch Uebersendung von Pfropfreisern eines großen Theils dieser neuacquirirten Früchte in den Stand setzte, für die Folge dieselben zu prüfen und in meine General-Tabelle aufzunehmen, für welche freundschaftliche Mittheilungen seiner Schätze Pomonas ich Demselben meinen wärmsten Dank hiermit öffentlich bezeuge. Mehrere der von dem Herrn Garten-Director Poiteau gepfropften Sorten befinden sich unter dem Nummer-Verzeichniß der van Mons'schen Sorten, welche der Herr Lieutenant Donauer mit aus Belgien erhielt, und werden mir in der Folge Gelegenheit geben, die Poiteau'schen Beschreibungen in meiner General-Tabelle vervollständiget wieder geben zu können.

Nr. 1. Mayer's königliche Muskatellerbirne. Königsmuskateller. Muscat royal de Mayer. III. Cl. II. Ord. III. R.

D. III. Heft S. 165. Pomona Franconica von J. Mayer. III. B. Tab. III. No. 2.

Eine kleine, sehr muskirt schmeckende Frühbirne, welche häufig noch mit der königlichen Muskateller des Duhamel, Handbuch S. 571, Nr. 57 verwechselt wird, sich aber schon durch ihre viel frühere Zeitigung von der Duhamel'schen unterscheidet. Ihre Form ist stumpf kreiselförmig, gegen den Kelch plattrund zugewölbt, so daß sie breit aufsitzt, nach dem Stiel macht sie wenigstens auf der einen Seite eine sanfte Einbiegung, und endigt sich mit einer mehr oder weniger abgestumpften, kurzen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und 1½ Zoll breit. Der langgespitzte, offene Kelch liegt etwas sternförmig bald in einer ganz flachen, bald in einer mäßig geräumigen, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich rund und eben. Der starke, etwas gebogene Stiel ist 1¼ Zoll lang, hellgrün und mit einem orleansfarbigen Häutchen überdeckt. Die Farbe der etwas fein rauhen Schale ist hellgrün, in der Zeitigung grünlichgelb, die Sonnenseite ist schön citronengelb und nur zuweilen mit einer bleichen Röthe überzogen, dagegen ist die Schale stark und oft mit großen Flecken eines gelbbraunen Rostes überlegt, welcher bei beschatteten Früchten aber nur in zersprengter Manier erscheint. Die Punkte sind deutlich, häufig und behalten lange ein grünliches Ansehen, sie sind besonders auf der Sonnenseite bemerkbar. Das Fleisch ist mattweiß, vollsaftig, etwas grobkörnig, um das

Kernhaus steinig, im Kauen abknackend, und von einem süßen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein, sitzt hoch oben nach dem Kelch zu und die engen Kammern enthalten große vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Juli's, hält sich aber nicht lange und muß deshalb etwas vor der vollen Zeitigung genossen werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, geht schön in die Luft und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind stark, lang, gelblich lederfarben, mit vielen weißgrauen Punkten besetzt, auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen belegt und nur an der Spitze etwas wollig. Die Augen sind stark, dick, kegelförmig, braun und stehen auf glatten, ranftigen Augenträgern. Das Blatt ist sehr klein, elliptisch, vorne kurz und scharf zugespitzt; es ist von Farbe glänzend hellgrün, etwas stark geadert, unten fein wollig und am Rande sehr seicht und nur nach vorn fein gezähnt. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 2. Die frühe Sommer-Zuckerbirne. II. Cl. II. Ord. II. R.

Chr. Pomol. S. 513. Nr. 104.

Eine recht schöne und vorzüglich gute, große Frühbirne von schön birnförmiger Gestalt, 3 Zoll Länge und 2½ Zoll Breite. Der Bauch sitzt hoch über der Mitte und wölbt sich gegen den Kelch kurz zu, so daß sie daselbst eine kleine Fläche bildet, gegen den Stiel läuft sie von der Mitte an immer schmaler zu und bildet eine scharfe Spitze, von welcher der 2½ Zoll lange, meistens schief stehende Stiel die Fortsetzung bildet. Der Kelch steht in einer mit vielen feinen Rippchen umgebenen, geringen Einsenkung. Die Grundfarbe der Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite und um den Kelch ist sie braunröthlich und roth gestreift; die Punkte sind häufig und zeigen sich im Roth gelbgrün. Das Fleisch ist weiß, sanftbrüchig, vollsaftig, und von einem recht angenehmen, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Juli's und hält sich gegen 14 Tage.

Nr. 3. Die große, kreiselförmige Blankette. Silberbirne. Le gros Blanquet. Roi Louis. II. Cl. I. Ord. II. R.

D. VI. Heft, S. 71. Noisettes Handb. S. 288. Nr. 10. Stammt aus Frankreich.

Eine schöne, kleine, nur im Verhältniß zur perlförmigen Blankette groß zu nennende frühe Sommerbirne, welche in ihrer Form wahrhaft kreiselförmig ist. Der Bauch sitzt weit oben nach dem Kelch zu, um welchen sie sich flach abrundet, gegen den Stiel endigt sie sich ohne Einbiegung mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 1⅝ Zoll lang und eben so breit, häufig etwas weniger niedrig als breit. Der nicht starke Kelch ist offen und sitzt gleich oben auf, oder in einer ganz flachen, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch meistens schön rund und eben. Der starke, oft fleischige

Stiel ist ¾ Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder in einer kleinen Höhle, welche mit Beulen umgeben ist, die den Stiel häufig auf die Seite drücken. Die Farbe der glatten, ziemlich starken Schale ist in ihrer Reife ein schönes, blasses Gelb, welches überzeitig fast citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einem fast etwas rosenartigen Roth besetzt, welches aber nur fleckenweise aufgetragen ist und bei den beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind im Roth sehr zahlreich, stark und gelblich, auf der Schattenseite aber weniger deutlich und oft grünlich. Die Frucht riecht stark muskatellerartig und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, im Kauen etwas rauschend, saftig und sich ganz auflösend, und von einem süßen, starken Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und die engen Kammern enthalten viele vollkommene, kleine, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Juli's, hält sich aber nicht lange, sondern wird bald teig.

Der Baum geht mit seinen starken Aesten schön in die Luft und wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind dick und stark, dunkel lederfarbig, mit sehr vielen starken, weißgrauen Punkten besetzt, mit gar keiner Wolle bedeckt, dagegen nach oben mit einem ganz dünnen Silberhäutchen belegt. Die Augen sind stark, dickkegelförmig, spitzig, braun und weiß geschuppt, stehen stark abwärts vom Zweig, auf stark vorstehenden, ranftigen, abgerundeten und nur auf den Seiten schwach gerippten Augenträgern. Häufig arten die Augen in dicke, falsche Blüthenaugen aus, welche kleine Fruchtspieße bilden, die an der Spitze blühen und unzeitige Nachfrüchte liefern, so daß der Baum eine Art zweimal blühender Birnbaum wird. Das Blatt ist klein, eyförmig oder herzförmig, nach dem Stiel etwas, vorn aber schön stark zugespitzt, grasgrün, mit einer feinen weißen Wolle bestäubt, unten ganz glatt und am Rande sehr seicht und stumpf gezähnt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 4. Die Baseler Sommer-Muskateller. II. Cl. II. Ord. II. Rang.

Christ Pomol. S. 448. Nr. 50.

Ihre Gestalt ist rundlich eyförmig, der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich gegen den Kelch zirkel- oder eyrund zu; in ihrer Höhe hält sie 2 Zoll und 2 Linien, in ihrer Breite aber nur 1 Zoll und 10 Linien. Der offene Kelch sitzt in einer geringen, mit Rippchen umgebenen Einsenkung. Der grüne Stiel steht auf der stumpfen Spitze platt auf. Die Farbe der glatten und zarten Schale ist gelblichgrün und mit grünen Punkten, und zuweilen mit einigen Rostflecken besetzt. Das Fleisch ist zart, mild, vollsaftig, und von einem süßen, etwas mußkirten Geschmack, muß aber etwas vor der Zeitigung genossen werden, sonst verliert es von seiner Güte, indem es bald mehlig wird.

Die Frucht zeitigt Ende Juli's und hält sich nicht lange.

Der Baum bildet eine schöne und gut belaubte Krone. Die Sommertriebe sind lang, schlank, bräunlichgrün, und mit kleinen, röthlichen Punkten weitläufig besetzt. Die Augen sind kurz, spitz, schwarz schuppig, und stehen auf hohen Augenträgern. Das Blatt ist groß, länglich, schön grün, und am Rande fein und scharf gezähnt.

Nr. 5. Die Metzer Frühbirne. II. Cl. III. Ord. II. R.

Christ Pomol. S. 449. Nr. 51.

Eine ansehnlich große und gute Sommerbirne von länglich=eyförmiger Gestalt, welche gegen den Stiel zu sich in einer kegelförmigen Spitze endigt, die bei den mehresten Früchten krumm gebogen ist. Die Frucht ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Der offene Kelch steht mit Fleischperlen umgeben auf der Kelchwölbung oben auf; der ziemlich starke Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Höhle, oder ist an seinem Anfange mit Fleisch umringelt, gewöhnlich ist er gekrümmt. Die Farbe der zarten Schale ist blaßgelb, die Sonnenseite ist entweder braunröthlich gestreift oder punktirt, beschattete Früchte sind aber durchaus grünlichgelb. Das Fleisch ist sehr zart, vollsaftig, fast butterhaft schmelzend, ohne Steine, und von einem angenehm süß=säuerlichen, erfrischenden und fein muskirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Juli's oder Anfang August's, und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum wird groß, ist sehr tragbar und kommt selbst in etwas rauhen Gegenden gut fort. Die Sommertriebe sind lang, stark, braunroth und olivengrün, sehr fein punktirt und nur mit wenig Wolle überzogen. Die Augen sind klein, breit, kurz, zugespitzt, liegen fest am Zweig und stehen auf platten Augenträgern. Das Blatt ist rundoval, glatt, glänzend gelblichgrün, am Rande seicht, aber scharf gezähnt.

Nr. 6. Knoops frühe Zuckerbirne. Perlbirne. Honigbirne. Vroege Suiker Peer. Poire de perle. Honig Peer. II. Cl. II. Ord. III. R.

Christ H. Wb. S. 201. Knoops Pomol. p. 31. Tab. I.

Der Herr GR. Diel hat bei den Citaten der Beschreibung der Aurate, IV. Heft, Birnen, Seite 146, vermuthet, daß diese Knoop'sche Vroege Suikery mit der Aurate eine Sorte seyn könnte; auch stimmen die Beschreibungen beider Autoren ziemlich überein. Die Form der Frucht ist stumpfconisch, gegen den Stiel ohne Einbiegung in einer stumpfen Spitze sich abrundend; nach Christ etwas dicker und größer als die kleine Blanquette oder die perlförmige Weiß=

birne, — 1⅝ Zoll lang und 1¼ Zoll breit. Der offene Kelch steht in einer sehr seichten Einsenkung, der Bauch ist schön rund und eben. Der ziemlich dicke und kurze Stiel steht auf der stumpfen Spitze oben auf. Die Farbe der glatten Schale ist gelblich, zuweilen auf der Sonnenseite und um den Kelch braunröthlich. Das Fleisch ist körnig, doch milde, nur wenig saftig, und von einem süßen, lieblichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Julius und zu Anfang August's und ist eine der frühesten Sommerbirne.

Der Baum wächst fein und trägt reichlich.

Vergleicht man die Beschreibung der Aurate im Handbuch S. 528, Nr. 4, so bleibt fast kein Zweifel übrig, daß beide Birnen ein und dieselbe sind.

Nr. 7. Die Schelmbirne. Le Pendard. II. Cl. III. Ord. I. Rang.

Christ Pomol. S. 388. Nr. 1. Chr. H. Wb. S. 211.

Eine sehr große, delicate Sommerbirne, der **Cuisse Madame** ähnlich, von länglich-conischer Form, die aber immer etwas krumm gebogen ist, von 4 Zoll Länge und 2½ Zoll Breite. Der Bauch sitzt hoch oben und wölbt sich gegen den Kelch kurz ab, gegen den Stiel hin nimmt derselbe allmälig ab, macht aber stark unter der Mitte eine Einbiegung, die seine Krümme vermehrt, und endigt mit einer abgerundeten Spitze. Der starke Kelch steht, mit einigen Rippchen umgeben, flach oben auf, der Bauch der Frucht aber ist rund und eben. Der Stiel ist 1 Zoll lang und scheint die Fortsetzung der Stielspitze auszumachen. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite ist roth gestreift, oder mit stärkerem Roth verwaschen und stark mit Punkten übersäet. Das Fleisch ist weiß, vollsaftig, ganz butterhaft schmelzend und von einem zuckersüßen Geschmack, welcher dem der **Beurré gris** noch vorzuziehen ist, so daß diese Frucht als eine der allervorzüglichsten Sommerbirnen zu betrachten ist.

Die Frucht zeitigt Ende Juli's und hält sich bis über die Mitte des August hinaus.

Der Baum wächst stark. Die Sommertriebe sind stark, dunkelroth, an jedem Auge etwas gebogen (geknieet), mit vielen röthlichgelben Punkten getüpfelt und ohne Wolle. Die Augen sind sehr groß, dick, rund, spitz, rothbraun geschuppt, stehen abwärts vom Zweig auf hohen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, eyförmig, rinnenförmig zusammengebogen, von lebhaft glänzend grüner Farbe und am Rande scharf und fein gezähnt. Der Blattstiel hat Afterspitzen.

Diese Frucht, welche auch Quintiny, Miller und Manger beschrieben haben, muß dem Herrn GR. Diel nicht bekannt gewesen seyn und ist wahrscheinlich französischen Ursprungs. In der Be-

schreibung derselben, im Handwörterbuch, weicht Christ in manchen Stücken von jener in seiner vollständigen Pomologie ab; auch giebt er daselbst ihre Zeitigung erst im September an, so daß zu vermuthen ist, es sey ihm wohl später erst die wahre Scheimbirne zu seiner Beschreibung zu Handen gekommen.

Nr. 8. Die schöne, lange Sommerbirne. La belle longue d'été. La belle verge. II. Cl. III. Ord. II. R.

Christ Pomol. S. 450, Nr. 52.

Ihre Gestalt ist birnförmig, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch zu, woselbst er sich zu einer kleinen Fläche zuwölbt, gegen den Stiel läuft die Frucht in einer langen Spitze aus. Der starke Kelch hat aufrecht stehende, grüne Kelcheinschnitte, und sitzt in einer geringen, mit Rippchen umgebenen Einsenkung. Der gegen 2 Zoll lange Stiel bildet die Fortsetzung der langen kegelförmigen Spitze. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten braunroth besprengt, über die ganze Frucht sind viele feine, graue Punkte vertheilt; auch finden sich viele graue Rostflecken und Figuren an derselben. Das Fleisch ist sehr zart, vollsaftig und von einem süßen, delikaten Geschmack.

Die Frucht zeitigt zu Anfang August's.

Der Baum treibt schön. Die Sommertriebe sind stark, olivengrün und dunkelbraunroth und häufig punktirt. Die Augen sind kurz, rund, dick, spitz, dunkelbraun, stehen abwärts vom Zweig auf gut vorstehenden, auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, oval, glänzend gelbgrün, langgestielt und am Rande schön scharf gezähnt.

Nr. 9. Brüsseler Sommer-Dechantsbirne. Dojenné d'été. I. Cl. II. Ord. III. R.

D. Verz. Nr. 857. Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Tom. XV. Liv. 88. pag. 360. Nr. 1. Bon Jardinier, pag. 425.

Von Hrn. P. van Mons erzogen; in dem Bon Jardinier S. 425 beschreibt Herr Noisette eine Beurré Dojenné d'été, welche er in Nantes aufgefunden hat, deren Beschreibung mit der Diel'schen und der von Poiteau so ziemlich übereintrifft und vermuthen läßt, daß es eine und dieselbe Frucht sey; ich führe dessen Beschreibung zum Vergleich mit an. Die Gestalt der Frucht ist kreiselförmig, 2 bis 2¼ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Stiel ist kurz und fleischig. Die Farbe der glänzenden Schale ist hellgelb, die ganze Sonnenseite ist mit einem schönen Roth verwaschen, welches oft streifenartig erscheint und mit vielen Punkten übersäet ist, welche auf der Schattenseite braungelb sind. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, saftreich, von einem kraftvollen, fein zimmtartigen, wei-

nigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält kleine, längliche, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt, nach Diel, Mitte August's, nach Poiteau aber schon Ende Juli's oder zu Anfang August's.

Nach Herrn Doctor Diel entspricht die Frucht nicht den Lobeserhebungen, welche der Gärtner des Herrn van Mons von ihr gemacht hat. Der Baum soll nicht dem unserer weißen Herbstbutterbirne gleichen. Hr. G. D. Poiteau hält sie für eine der besten Birnen dieser Jahreszeit, und erhielt sie ebenfalls, wie Herr Noisette, unter demselben Namen von Nantes. Nach Herrn Noisette im Bon Jardinier S. 425 heißt sie Beurré Dojenné d'été und ist von Form und Gestalt der Beurré blanc ähnlich, nur etwas kleiner, von Farbe hellgelb, die Sonnenseite zuweilen geröthet. Das Fleisch ist schmelzend, sehr saftig und von einem angenehm säuerlichen Geschmack. Ihre Zeitigung giebt Herr Noisette, eben so wie Herr Poiteau, Ende Juli's oder Anfang Augusts an, welcher Unterschied von der Diel'schen Angabe wohl in dem wärmern Clima von Frankreich liegen mag.

Nr. 10. Die grüne fürstliche Tafelbirne. I. Cl. III. Ord. II. R.

Christ Pomol. S. 394. Nr. 6. Christ H. Wb. S. 216.

Diese vortreffliche Sommerbirne, welche von der Zink'schen fürstlichen Tafelbirne verschieden ist, führt mit Recht ihren Namen; sie unterscheidet sich von jener durch ihre grüne Farbe und frühere Zeitigung, ebenfalls von der Diel'schen fürstlichen Tafelbirne, Verzeichniß Nr. 375, durch höhere Güte und frühere Zeitigung. Die Gestalt der Frucht ist schön birnförmig, 3½ bis 3¾ Zoll lang und 2 bis 2¼ Zoll breit. Der Bauch steht hoch gegen den Kelch hin, um welchen sich die Frucht halbzirkelförmig abrundet, nach dem Stiel zu nimmt sie allmälig ab und läuft nach einer Einbiegung in einer langen Spitze aus, von welcher der Stiel die Fortsetzung ausmacht. Der offene Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung oben auf. Der 2 Zoll lange Stiel steht auf der Spitze oben auf, aber häufig schief. Die Farbe der dünnen, doch etwas zähen Schale ist hellgrün und spielt in der Zeitigung etwas in's Gelbliche. Stark besonnte Früchte haben zuweilen einen Anflug von etwas bräunlicher Röthe, viele aber nicht, auch sind die Punkte sehr zart und kaum sichtbar. Das Fleisch ist mattweiß, schmelzend, vollsaftig, und von einem angenehm süßen und muskirten Geschmack. Das Kernhaus ist lang, enge und umschließt vollkommene, länglichspitze, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte August's und hält sich nicht lange.

Der Baum wächst stark, aber sperrhaft und wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, braunröthlich, mit starken weißen Punkten getüpfelt. Die Augen, welche weit aus einander stehen und sich nach unten zu beugen, sind groß, dick, spitzig, gelbbraun, und

sitzen auf gut vorstehenden, gerippten Augenträgern. Das Blatt ist rundlich, stark zugespitzt, glänzend und dunkelgrün und am Rande scharf gezähnt.

Nr. 11. Große Frühbirne. Le gros Hativeau. Pyrus nemorum. III. Cl. II. Ord. III. R.

Traité des arbr. fruits. Vol. IV. Liv. 44. Tab. 275. Noisette's Handb. II. B. S. 288.

Die Gestalt dieser frühen Sommerbirne ist kreiselförmig, sie ist 2 Zoll hoch und fast eben so breit. Der starkblätterige, aufrecht stehende Kelch steht auf der Wölbung gerade oben auf, oder sitzt in einer nur geringen Einsenkung. Der starke, an seinem Anfange mit Fleisch umringelte Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht auf der Spitze oben auf. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist mit einem lebhaften Roth verwaschen; die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet und von Farbe braun, oder gelblich. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fest, abknackend, steinig, doch vollsaftig, und von einem nur wenig süßen Geschmack. Das Kernhaus umschließt längliche, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich 8 bis 14 Tage.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und geht mit vielen Aesten schön in die Luft. Die Sommertriebe sind stark, an jedem Auge geknieet und von Farbe bleichröthlich. Die Augen sind stark, häufig auch scharf zugespitzt, und sitzen auf gut vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist 3 bis 4 Zoll lang, länglich, stark, rinnenförmig gebogen, scharf zugespitzt, gelblichgrün und am Rande unegal und flach gezähnt, es hängt an seinem Blattstiel etwas herabwärts. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 12. Die schöne Brüsseler Birne. Schöne Augustbirne. La Belle de Bruxelle. Pyrus Augusti. II. Cl. III. Ord. II. Rang.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 44. Tab. 275. Handbuch II. B. S. 778. Nr. 317. Noisette S. 292. Nr. 80. unvollständig beschrieben.

Diese vorzüglich große und schöne Brabanter Sommerbirne ist von pyramidalischer Gestalt, gegen den Kelch zu etwas abnehmend, unten in einer schönen kegelförmigen Spitze auslaufend, 3½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kleinblätterige Kelch steht in einer sehr seichten Einsenkung. Der 1½ Zoll lange Stiel steht gerade auf der Spitze auf, zuweilen ist er aber auch etwas schräg wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung ein schönes Citronengelb, die Sonnenseite ist lebhaft geröthet und über die ganze Schale sind feine, graue Punkte verbreitet. Das Fleisch ist weiß und fein,

der Geschmack konnte nicht bestimmt werden, da die von Herrn Noisette gewonnenen Früchte schon den 16. August teig geworden waren. Das Kernhaus ist groß und enthält lange, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte oder schon im Anfange des August und hält sich nicht lange.

Der Baum trug schon frühzeitig die ersten Früchte. Die Sommertriebe sind kurz, dick, grau, auf der obern Seite röthlich schattirt. Die Fruchtaugen sind klein, länglich, sehr stumpfeckig, und dadurch merkwürdig, daß bei ihrem Aufbruch die innern Deckblätter oben durchbrechen; ihre Schuppen, womit sie bedeckt sind, sind von rund-ovaler Form. Das Blatt ist klein, länglich, rinnenförmig, etwas rückwärts gebogen und am Rande stumpf und fein gezähnt. Der Blattstiel ist lang und gelblichweiß, beim Abfallen der Blätter färben sich diese gelb und roth.

Nr. 13. Die schöne Mädchensbirne. Die schöne Cornelia. Die Cornelius Birne. La belle fille. La belle pucelle. De Moye Neetje. III. Cl. II. Ord. III. R.

Christ Pomol. S. 548. Nr. 133. Christ H. Wb. 192. Knoops Pomol. S. 31. Taf. I.

Eine frühe, liebliche Sommerbirne, von kreiselförmiger Gestalt, 2 Zoll und 4 Linien lang und 2 Zoll und 2 Linien dick. Der Bauch sitzt etwas über der Hälfte nach dem Kelch zu, woselbst sie schön zurundet. Nach dem Stiel zu macht sie gleich unter dem Bauch eine Einbiegung und endigt mit einer kurzen kreiselförmigen Spitze. Der offene Kelch sitzt fast flach oben auf. Der Stiel ist ½ Zoll lang, da, wo er auf der Spitze aufsteht, ist er mit Fleisch umgeben und steht meistens schräg. Die Farbe der Schale ist bei voller Zeitigung goldgelb; die Sonnenseite ist mit vielen kleinen rothen, zusammengeflossenen Punkten sanft geröthet. Das Fleisch ist weiß, krachend hart, ziemlich saftig, und von einem angenehm süßen Geschmack, mit einem eigenen Parfüm.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wird stark und geht mit seinen starken Aesten gerade in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, dünn, an den Augen gekniet, grün und bräunlich roth, mit großen weißen Punkten besetzt und gegen die Spitze hin mit Wolle überzogen. Die Augen sind groß, dick, kurz, spitz, liegen am Zweig an, sind mit braunen Schuppen bedeckt und stehen auf hohen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, eiförmig, gegen den Stiel spitz zulaufend, glänzend hellgrün, und nur gegen die Spitze zu am Rande gezähnt. Der Blattstiel hat Afterblättchen.

Nr. 14. Die gelbe frühe Sommer-Muskatellerbirne.
I. Cl. III. Ord. I. R.

Christ Pomol. S. 453. Nr. 56. Christ H. Wb. S. 198.

Eine vorzüglich delicate Sommerbirne von sehr mittelmäßiger Größe. In ihrer Form ist sie veränderlich, die kleinen Früchte sind perlförmig, die größeren aber birnförmig; in ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 2 Zoll lang und 1¼ Zoll dick, doch giebt es auch viele kleinere darunter. Gegen den Kelch zu wölbt sich der obere Theil sanft ab, gegen den Stiel aber läuft sie langspitzig zu. Der kleine Kelch sitzt flach oben auf, bei manchen Früchten aber in einer kleinen, flachen Einsenkung. Der Stiel ist bald kurz, bald 1¼ Zoll lang, dünn, an seinem Anfange mit Fleisch umringelt, und macht die Fortsetzung der Frucht aus. Die Farbe der sehr zarten und glatten Schale ist in der vollen Zeitigung blaßgelb, die Sonnenseite ist selten geröthet und nur bei stark besonnten Früchten findet sich eine Andeutung von einer sanften Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, grünlich und fallen nicht stark in die Augen; ist die Frucht geröthet, so erscheinen die zarten Punkte im Rothen weißlich. Das Fleisch ist sehr zart, schmelzend, ohne im Geringsten körnig zu seyn, vollsaftig und von einem sanften Muskateller-Geschmack, und einem eigenen delikaten Parfüm.

Die Frucht zeitigt Mitte August's und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst schön schlank in die Höhe, die Sommertriebe sind stark, gelblichbraun, mit vielen weißen Punkten besetzt und an jedem Auge etwas geknieet. Die Augen sind lang, spitz und stehen vom Zweig ab. Das Blatt ist lang, schmal, die Spitze biegt sich unterwärts, es ist gelblichgrün und der Rand wellenförmig gekräuselt, aber nicht gezähnt.

Nr. 15. Die Sommer-Amadotte. Amadotte d'été. III. Cl. I. Ord. III. R.

Christ Pomol. S. 520. Nr. 112.

Eine mittelmäßig große, plattrunde oder apfelförmige Birne, 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der offene Kelch steht fast flach auf der Wölbung oben auf. Der Stiel ist 2 Zoll lang, steht gerade aus und sitzt in einer stark ausgeschweiften, tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist braunroth, mit starken gelblichen Punkten übersäet, in der Grundfarbe sind die Punkte grau. Das Fleisch ist weiß, etwas derb und steinig, jedoch auf der Zunge wenig fühlbar, es ist saftig und von einem süßen, etwas muskirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August, wird aber bald teig.

Der Baum ist ohne Beschreibung.

Nr. 16. Duhamel's Rosenbirne. Die Sommerrosenbirne. Poire de Rose. Epine de Rose. Summer Rose Pear. II. Cl. I. Ord. II. R.

D. VII. Heft, S. 61. Christ H. Wb. 207. "Traité des arbr. fruit." Vol. IV. Liv. 20. Tab. 116. Pomol. Magaz. Vol. III. Nr. 102.

In dem Catalog der Londoner Ackerbaugesellschaft kommt sie Nr. 611 noch unter den Namen Caillot Rosat d'été, Ognon, Epine d'été, vor. Eine nur mittelmäßig große späte Augustbirne von völlig bergamottartiger Form, welche viel Ähnliches, sowohl in ihrer Gestalt als Größe, von der rothen Bergamotte hat. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich bei vielen Früchten nach beiden Enden gleichmäßig plattrund zu, bei den mehresten Früchten aber nimmt sie doch etwas gegen den Stiel zu ab und bildet daselbst eine breit ausgerundete Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ bis 2⅜ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der ziemlich starke, weit geöffnete, oft fehlerhafte Kelch liegt öfters sternförmig auf, in einer geräumigen, flachen, mit feinen Beulen umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch der Frucht einige flache Erhabenheiten hinlaufen. Der charakteristisch dünne Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang und steht in einer engen, kleinen, zuweilen mit einigen kleinen Beulen umgebenen Grube. Die Grundfarbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung hellgelb wird, die Sonnenseite ist bei frei hängenden Früchten mit einem erdartigen Roth verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich, besonders im Roth häufig; stark und von Farbe gelblich, beschattete Früchte sind oft sehr stark mit einem bräunlichen Rost in zersprengter Manier überzogen, zwischen welchem die Punkte aber undeutlich durchscheinen; auch findet man öfters schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, um das Kernhaus steinig, halbschmelzend, sehr saftvoll, und von einem recht angenehmen, zuckerhaften, gewürzhaften-Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist breit, klein, geschlossen, die Kammern sind sehr enge, enthalten aber viele, etwas kleine, vollkommene, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende August's, hält sich aber nicht lange, sondern wird bald teig.

Der Baum wächst sehr stark und bildet mit vielen Aesten eine etwas breite Krone, und trägt, wenn er erst etwas ausgetobt hat, sehr reichlich. Die Sommertriebe sind stark, lang, violett- und bräunröthlich, mit vielen weißgrauen Punkten getüpfelt und nach der Spitze zu mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind schön herzförmig, an dem unteren Theil des Zweiges liegen sie an, nach oben stehen sie abwärts und sitzen auf stark vorstehenden, ranftigen, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern, wovon die untersten oft mit einem Bouquet von 3 bis 4 Blättern, von elliptischer Form, besetzt sind. Das Blatt ist groß, rund oder eyförmig, kurz zugespitzt,

glänzend hellgrün, schön geadert, unten ohne Wolle, und am Rande und nur nach der Spitze zu ganz seicht spitz gezähnt. Der Blattstiel hat nur zuweilen fadenförmige Afterblätter.

Nr. 17. Die Brüsseler Birne. I. Cl. III. Ord. II. R.

D. XXI. Heft, S. 218. Christ Pomol. S. 398. Nr. 9. Brüsseler Birne, Sommer Mouillebouche, Brusselle Peer, Mouillebouche d'été. Knoop, S. 35. Taf. I. Brüsseler Birne, Poire Madame. Von der Franz-Madame, Poire Madame, im Teutschen Obstgärtner, IV. B. S. 83. Taf. III. ist sie verschieden, es scheint diese eher die Bellissime d'été des Duhamel zu seyn.

Eine ansehnlich große, schön geformte, vortreffliche späte August-Tafelbirne, welche mit der Sparbirne viel Aehnliches hat und häufig mit dieser verwechselt wird. Ihre Gestalt ist fast oder häufig vollkommen birnförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich halb kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf welcher sie noch aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie gewöhnlich nur auf einer Seite eine Einbiegung, wodurch sie nach unten zu etwas gekrümmt aussieht, und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Der starke Kelch ist weit offen und liegt sternförmig in einer seichten, oft mit etwas flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die aber eigentlich nicht über die Frucht hinlaufen, obgleich der Bauch gewöhnlich nicht rund, sondern etwas in die Breite verschoben ist. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang und kommt meistens, mit einigen Fleischwülsten umgeben, aus der Stielspitze hervor. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist in der Zeitigung hellgrün, wird aber in der vollen Reife gelblichgrün und in der Ueberzeitigung hellgelb; die Sonnenseite ist gewöhnlich ohne Röthe, und nur stark besonnte Früchte bekommen in heißen Sommern etwas davon. Die Punkte sind ungemein zahlreich über die ganze Schale gleichmäßig vertheilt, sie sind fein, braun und fallen stark in's Auge, dazu findet man noch an jeder Frucht feine, zimmtfarbige Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, und von einem angenehm gewürzhaften, etwas fein weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse. Die engen Kammern enthalten nur wenige vollkommene, eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende August's oder Anfang September's, hält sich aber kaum 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, treibt recht viele, aber starke Aeste, bildet eine etwas zerstreute Krone und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind nicht lang, aber stark, grünlich lederfarbig, oben trüb bräunlichroth, mit vielen feinen, bräunlichen Punkten besetzt, etwas von Silberhäutchen überlegt und nach der Spitze zu mit wenig Wolle überzogen. Die Augen sind stark, herzförmig, braun, liegen

oft fest am Zweig und sitzen auf stark vorstehenden, breiten, wulstigen, oft gar nicht gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, schön eyförmig, schön zugespitzt, stark, dick, gelblich hellgrün, fein und reich geadert, unten ganz glatt und am Rande etwas seicht, fein stumpfspitz gezähnt. Der dünne Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 18. Die große Weißbirne. Die große Blankette mit langem Stiel. Le Gros blanc. Le gros Blanquet à longue queue. II. Cl. III. Ord. II. R.

Christ Pomol. S. 620. Nr. 191. Christ H. Wb. S. 219.

Eine ansehnlich große, lang birnförmig gestaltete Sommerbirne, von 3¼ Zoll Länge und 2¼ Zoll Breite. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch zu, um welchen sie sich schön zuwölbt, doch eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht aufgestellt werden kann. Unterhalb des Bauches nimmt sie allmählig ab, macht auf der einen Seite eine sanfte Einbiegung und läuft in einer langen kegelförmigen Spitze aus. Der kleine Kelch ist offen und sitzt in einer geringen Einsenkung, welche mit starken Rippen umgeben ist, die auch über die Frucht hinlaufen und deren Form etwas in die Breite verschieben. Der Stiel ist 2 bis 2½ Zoll lang, grün; ist er kürzer, so ist er dick und fleischig und steht auf der Spitze mit starken Fleischrunzeln umgeben, oben auf, von welcher er gleichsam die Fortsetzung auszumachen scheint. Die Farbe der Schale ist vom Baum grünlichgelb, mit vielen grünen Punkten übersäet, in der Zeitigung wird sie aber durchaus weißgelb und die feinen Punkte verändern sich in Grau, sind aber nur wenig bemerkbar. Das Fleisch ist zart, saftig, und von einem zwar ziemlich guten, süßen Geschmack, doch ohne wahres Parfüm, so daß die Frucht nur zum zweiten Rang gezählt werden kann.

Die Frucht zeitigt Ende August's, hält sich aber kaum 14 Tage.

Der Baum wächst stark und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind stark, bräunlichroth und grünlich, an den Augen gekniet und mit fühlbar erhabenen, starken und feinen, weißen Punkten besetzt. Die Augen sind mehr platt als rund, mittelgroß, spitzig, nur wenig abstehend vom Zweig, mit braunen Schuppen bedeckt und sitzen auf gut vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist oval, kurz zugespitzt, glänzend grün, glatt, und am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel ist lang.

Nr. 19. Die muskirte Sommer-Apothekerbirne. Bon Chrétien d'Eté musqué. Pyrus pompejana moschata. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 41. Taf. 259.

Die Frucht ist in der Form veränderlich, bald ist sie länglich-flaschenkürbisartig, bald kürzer und hochbauchig, wie die Sommer-Apo-

thekerbirne, dabei buckelich und gerippt. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der mittelmäßig große Kelch liegt öfters oben auf, seltener sitzt er in einer mit Erhöhungen umgebenen Einsenkung wie eingezwängt, die sich auch erhaben über die Frucht bis zur Stielhöhle hinziehen. Der dicke Stiel ist 1 Zoll lang, grünlich, unegal oder knosprig, und steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist flammenartig geröthet und mit vielen grauen Punkten übersäet. Das Fleisch ist weiß, körnig, abknackend, mit grünen Fasern durchwebt, um das Kernhaus steinig, vollsaftig und von einem nur wenig süßen, aber stets müskirten Geschmack. Das Kernhaus enthält sehr kleine, braunröthliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende August's und hält sich bis in die Mitte des September.

Der Baum wächst stark und bildet eine schöne hohe Krone; auf der Quitte kommt er nicht gut fort. Die Sommertriebe sind eckig, an den Augen gekniet, ziemlich röthlich und getüpfelt. Die Augen sind platt, scharf zugespitzt und stehen auf gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, oval, am Rande etwas gekräuselt oder ausgebogt, und fein, aber ungleich gezähnt, von Farbe schön glänzend grasgrün und am Rande zuweilen mit feiner Wolle belegt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 20. Die Maulbirne. La Bouchet. II. Cl. II. Ord. II. Rang.

Christ Pomol. S. 456. Nr. 58.

Eine mittelgroße, öfters aber auch ansehnlich große Birne von kegelförmiger Gestalt, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch zu, um welchen er sich sehr platt zurundet, gegen den Stiel nimmt die Frucht schnell ab und endigt mit einer kurzen, schmalen, etwas stumpfen Spitze. Der Kelch sitzt in einer mit Rippchen umgebenen Einsenkung. Der starke, oben mit Fleisch umringelte Stiel ist 2 Zoll lang und gar häufig bis über die Mitte dergestalt mit unterbrochenen Fleischbeulchen besetzt, als wenn Perlen darauf gereihet wären; er steht in einer mit Fleischhöckern umgebenen Grube wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist gelb, mit grünen Punkten übersäet, die Sonnenseite ist ohne Röthe. Das Fleisch ist zart, milde, saftig und von angenehmem Geschmack, wenn ihr Zeitigungspunkt aber vorüber ist, wird es trocken.

Die Frucht zeitigt Ende August's, Anfang September's und riecht alsdann sehr fein.

Der Baum wird groß und stark; die Sommertriebe sind lang, stark, glänzend rothbraun, ohne Wolle, dagegen mit vielen feinen Punkten besetzt. Die Augen sind groß, dickspitzig, schwarzbraun geschuppt und sitzen auf etwas vorstehenden, stark gerippten Augenträ-

gern. Das Blatt ist lang, schmal, nach beiden Enden gleichspitzig auslaufend, rinnenförmig und unterwärts gebogen, von glänzend-lebhaft grüner Farbe, und am Rande mehr gerändelt als gezähnt, nur die obersten Blätter des Zweiges haben eine seichte Einkerbung.

Nr. 21. Poire Sur-Reine. I. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 361. N. 2.

Eine neue Kernfrucht vom Hrn. P. van Mons vom Jahr 1828 Die Form der Frucht ist oval-bauchig oder kreiselförmig, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer regelmäßigen, nicht tiefen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Einsenkung. Die Farbe der Schale ist hellgelb, mit röthlichbraunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, fein, sehr saftig und von einem süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält nur unbedeutende Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfang Septembers. Soll dem Namen nach eine gute Birne seyn.

Nr. 22. Poire de Chênevin. La Chêne-vert. Pyrus depicta. II. Cl. II. Ord. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 48. Tab. 290.

Stammt aus dem Dorfe Chênevin in der Normandie; der französische Pomologe Le Berriays nennt sie auch Chêne-vert, nach ihm soll es auch noch eine größere Chênevin geben, welche aber einen mehr wildartigen Geschmack hat. Die Form der Frucht ist länglich-conisch, gegen den Kelch zu etwas abnehmend, nach dem Stiel etwas schräg abfallend, 3 Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der lang und schmal blätteriche Kelch sitzt in einer kleinen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung. Der fleischige und in seinem Anfange mit Fleischbuckeln umgebene Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang und von Farbe röthlich. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist ziemlich lebhaft geröthet und häufig mit röthlich-braunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist etwas gelblich, butterhaft, fast schmelzend, vollsaftig, um das Kernhaus etwas steinig und von einem sehr gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt nur wenige vollkommene, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und hält sich bis in den September.

Der Baum wächst pyramidenförmig in die Höhe und seine kurzen Aeste stehen nahe bei einander. Die Sommertriebe sind stark, röthlich und etwas punktirt. Das Blatt ist klein, oval, glatt, von Farbe schön grün und am Rande leicht stumpf oder scharf gezähnt.

Nr. 23. Die frühe Bergamotte. The early Bergamot Pear. II. Cl. I. II. Ord. II. R.

Pomol. Magaz. Vol. III. No. 101. Hortic. Sociét. Cat. No. 48.

Wurde im Jahr 1820 von dem Hrn. P. Thouin unter dem falschen Namen Poire de Huchet nach England gesendet, und ist demnach ursprünglich eine französische Frucht. Die Form dieser frühen Bergamotte ist rundlich, gegen den Kelch abgeplattet und daselbst etwas eingedrückt, nach dem Stiel zu rundet sie sich stumpf ab und ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Einsenkung, die über den Bauch hinlaufen und dessen Form etwas eckig machen. Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, ziemlich dick und steht in einer seichten Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, in der Zeitigung grünlichgelb, auf der Sonnenseite ist sie mit wenigen, feinen, braunröthlichen Strichen gezeichnet. Die Punkte sind auf der Sonnenseite gelblichweiß, in der Grundfarbe aber grau. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas abknackend und steinig, doch sehr saftig, und von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, oder im Anfange des September.

Der Baum wächst gut und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind stark, gelblichgrün und kastanienbraun, mit weißen Punkten getüpfelt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, breit-eyförmig, vorn spitz zulaufend, unten wenig wollig und am Rande scharf gezähnt. Die Blüthen sind sehr groß. Der Blattstiel ist 1¼ Zoll lang und hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 24. Colmar Bonnet. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 370. No. 33.

Eine neue Kernfrucht des Hrn. P. van Mons, vom Jahr 1821, von demselben einem französischen Pomologen, Hrn. Bonnet zu Boulogne sur mer gewidmet. Die Gestalt der Frucht ist länglich-bauchig, gegen den Stiel etwas verjüngt zulaufend, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kurzblätterige, zurückgebogene Kelch liegt auf der Wölbung gerade auf. Der ziemlich dicke Stiel ist 9 bis 10 Linien lang, etwas gekrümmt und steckt schräge in der Stielspitze. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, die ganze Frucht ist mit vielen kleinen, rostbraunen Punkten besprengt und zuweilen mit größeren und kleinen röthlichen Rostanflügen bedeckt, welche von den Punkten verschieden sind. Das Fleisch ist weiß, halbfein, doch schmelzend, nicht übrig saftig, und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 25. König von Würtemberg. Roi de Würtemberg. I. Cl. II. Ord. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstb. IV. Heft. S. 149. Nr. 1.

Eine neue Kernfrucht, wahrscheinlich von dem Hrn. P. van Mons. Die Gestalt der Frucht ist fast kreiselförmig, der Bauch nimmt gegen den Stiel hin schnell ab und läuft in einer stumpfen Spitze aus, ihre Größe ist ansehnlich. Der offene Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung. Der Stiel ist ziemlich lang und wird da, wo er auf der Spitze aufsteht, durch Fleischbeulen auf die Seite gedrückt. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist leicht rosenroth angelaufen, und die Punkte, welche nicht häufig sind, sind theils grünlich, theils grau. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, und von einem sehr angenehmen Muskatellergeschmack.

Die Frucht zeitigt im Anfange des September und hält sich 8 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, blüht bald, bringt aber selten vor dem sechsten Jahre Früchte und paßt gut für etwas rauhe Gegenden. Auf der Quitte trägt er zwar frühzeitiger, wächst aber nur schwach, daher man diese Sorte, so wie viele andere neuen Kernsorten, besser auf schwach treibende Wildlinge veredelt und in Pyramidenform erzieht.

Nr. 26. Maria Louise nova. Poire van Donckelaar. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Soc**i**ét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 361. No. 3.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. P. van Mons, unter dem Namen Marie Louise nova in seinem Catalog aufgeführt; da es aber schon eine Marie Louise gab, so widmete sie der Herr G. D. Poiteau dem Gärtner van Donckelaar zu Löwen; noch soll es eine andere Birne van Donckelaar geben, welche van Mons schon früher demselben Gärtner gewidmet hatte, weshalb, zum Unterschied jener, beide Namen beibehalten werden müssen. Die Form der Frucht ist bauchig, gegen den Stiel in einer stumpfen, kegelförmigen Spitze zulaufend, 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig gelblichgrün, die Sonnenseite ist nur schwach geröthet und über und über mit braunröthlichen Punkten und Flecken besetzt. Das Fleisch ist weiß, mittelmäßig fein, saftig, ziemlich steinig um's Kernhaus, und von einem süßen Geschmack. Das Kernhaus ist kurz, die Kerne sind ebenfalls kurz und dunkelfahlbraun.

Die Frucht zeitigt Anfang Septembers und hält sich bis in die Mitte dieses Monats.

Nr. 27. Fondante Spence. Poire Beurré Spence. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 362. No. 9. Traité des fruits de Couverchel, p. 475.

Eine neue Kernfrucht von Hrn. P. van Mons im Jahr 1816, von Hrn. G. D. Poiteau geprüft und benannt, soll eine der vorzüglichsten Birnen seyn, welche nicht genug verbreitet werden kann. Sie ist Herrn Spence in London gewidmet worden. Die Frucht ist groß und unregelmäßig bauchig, nach beiden Enden stumpf zulaufend, 4 Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch ist mittelmäßig groß und die Kelchblättchen sind da, wo sie aufsitzen, fleischig. Der röthliche Stiel steht in einer Höhle. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist roth verwaschen und gestreift, die Punkte sind braunroth. Das Fleisch ist weiß, fein, butterhaft-schmelzend und von einem vortrefflichen Zuckergeschmack. Die Kerne sind klein und häufig unvollkommen.

Die Frucht zeitigt Anfang Septembers.

Nr. 28. Saint-Germain van Mons. I. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 363. No. 11.

Auch diese Frucht ist ein Sämling des Hrn. P. van Mons, welcher in dem Garten des Herrn Grafen von Aremberg steht, von welchem Herr G. D. Poiteau die Pfropfreiser bezog, und im Jahr 1819 die ersten Früchte erntete und benannte. Die Form der Frucht ist bauchig, gegen den Stiel stumpfconisch, also weniger länglich als die gewöhnliche St. Germain, nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und fast eben so breit. Der offene Kelch liegt gerade oben auf und ist da, wo die Kelchblättchen aufsitzen, fleischig. Der Stiel ist 15 bis 17 Linien lang, dick und von Farbe grün. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, die Punkte sind nicht häufig verbreitet. Dagegen findet man hie und da kleine Rostflecken an der Frucht. Das Fleisch ist weißlichgelb, etwas körnig, doch vollsaftig und von einem sehr guten, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind kurz, platt, schmal und von Farbe schwarz.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers. Eine vorzüglich gute Frucht.

Nr. 29. Die Kaiserin von Frankreich. L'Impératrice de France. I. Cl. II. Ordn. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 365. No. 15.

Eine neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons, welche Herr G. D. Poiteau im Jahr 1809 untersuchte und benannte; sie soll vorzüglich gut seyn. Die Gestalt der Birne ist fast kegelförmig

und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch ist offen und seine fleischigen, hornförmigen Einschnitte oder Kelchblättchen sitzen in einer engen Einsenkung. Der Stiel ist 15 Linien lang, mit Beulchen besetzt, und steht schief auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes Gelb, mit einigen rothen Flecken und braunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, und von einem vortrefflichen süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Anfange des September.

Nr. 30. Die Clara. Poire Claire. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 364. No. 13.

Ebenfalls eine vortreffliche neue Kernfrucht von dem Herrn P. van Mons, welche Herr G. D. Poiteau im Jahr 1824 untersuchte und benannte, er nennt sie eine göttliche Frucht! Die Gestalt der Frucht ist bauchig, kreiselförmig, 2¾ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kleine Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung. Der dicke Stiel ist 6 bis 8 Linien lang. Die Farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ist hellroth verwaschen, und in diesem Roth bemerkt man große grüne Punkte, welche einen gelben Mond um sich haben, in der Grundfarbe hingegen sind die Punkte fein und röthlichbraun. Das Fleisch ist weiß, fein, überflüssig saftig, und von einem süßen, vorzüglich guten Geschmack. Das Kernhaus ist lang und umschließt nur wenige, aber sehr große, etwas plattgedrückte, sehr schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt zu Anfang Septembers.

Nr. 31. Poire Audibert (Forme Duval). I. Cl. II. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 363. No. 12.

Auch diese neue Kernfrucht ist ein Sämling des Herrn P. van Mons, welcher in seinem Catalog als Forme Duval bezeichnet ist. Herr G. D. Poiteau untersuchte im Jahr 1820 die ersten Früchte und benannte sie nach einem berühmten Baumerzieher, Herrn Audibert zu Tonelle, in der Nähe von Tarascon, behielt aber den van Mons'schen Namen Forme Duval mit bei. Die Form der Frucht ist veränderlich, bald nimmt sie die Gestalt einer starken, länglichen Beurré blanc an, bald die einer bauchig birnförmigen St. Germain, 3 Zoll hoch und 2 bis 2¼ Zoll breit. Der kleinblättrige, weißwollige, offene Kelch liegt gerade auf der Wölbung oben auf. Der Stiel ist lang, dick und steht bald auf der stumpfen Stielspitze wie eingesteckt, oder auf der weniger stumpfen Spitze schräg auf. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite hat einen Anflug von einer streifenartigen Röthe; die Stielspitze ist oft mit einem

röthlichbraunen Rostanflug belegt. Die Punkte sind sehr fein und röthlichbraun. Das Fleisch ist weiß, unter dem Kelch ein wenig gelblich, sehr fein, vollsaftig, und von einem angenehm süßen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt zu Anfang Septembers.

Nr. 32. Poire de la Dédicace. Kermes Peer. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 365. No. 16.

Von Herrn P. van Mons unter dem Namen Kermesbirne, Herr G. D. Poiteau gab ihr im Jahr 1827 den Namen Dédicace. Die Gestalt der Frucht ist flaschenkürbisförmig, länglich-bauchig, $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch und gegen $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dick und steht gerade auf der Spitze. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, zeitig gelblichgrün wie eine St. Germain, die Sonnenseite ist roth gefleckt und die ganze Frucht ist über und über mit rothbraunen Punkten übersäet. Das Fleisch halbschmelzend, gelblichweiß, sehr saftig, und von einem angenehm süßen Geschmack, welcher dem der Crasanne ähnelt.

Die Frucht zeitigt zu Anfang Septembers.

Nr. 33. Die Königin Louise von Preußen. Louise de Prusse. I. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 367. No. 23.

Von Herrn P. van Mons nach dessen Catalog unter Nr. 581; Herr G. D. Poiteau erhielt im Jahr 1826 die ersten Früchte und widmete sie der verstorbenen Königin von Preußen. Die Frucht hat die Form und Größe einer St. Germain, nur ist sie ein wenig mehr bauchig und fällt nach dem Stiel zu etwas weniger dick ab als bei jener. Der ziemlich große, kurzblätterige Kelch ist offen und sitzt in einer schön regelmäßigen, nicht allzu tiefen Einsenkung. Der Stiel steht auf der Spitze schief auf. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist grün, wird in der Zeitigung etwas gelblich und ist mit rothbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist vollsaftig und von einem angenehm süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält lange, schwärzliche Kerne.

Die Frucht zeitigt zu Anfang Septembers.

Nr. 34. Ferdinand de Meester. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 362. No. 6.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn P. van Mons, welche von dem Herrn G. D. Poiteau untersucht wurde und den Namen

des Gärtners des Herrn van Mons erhielt. Die Frucht ist von ovaler Form und sehr bauchig, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und fast eben so breit. Der ziemlich große Kelch sitzt in einer mit Beulen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist 6 bis 9 Linien lang. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung gelb, die Sonnenseite ist streifenartig geröthet und mit vielen rothbraunen Punkten gefleckt und marmorirt. Das Fleisch ist weißlichgelb, mittelmäßig saftig, etwas körnig und von sehr angenehm süßem Geschmack; sie hat den Geschmack der Messire et St. Jean, verdient aber wegen größerer Saftfülle den Vorzug vor dieser.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder in der Mitte des September.

Nr. 35. Poire Malicieuse. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 361. No. 5.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons kommt diese Birne unter der Nummer 541 vor; Herr G. D. Poiteau untersuchte die im Jahr 1827 gewonnene Frucht, und gab ihr den Namen die Malicieuse, weil sie wider die Gewohnheit der Früchte, welche gewöhnlich von innen heraus faul werden, von der Oberfläche an zu verderben beginnt. Man hält die Frucht schon für verdorben, wenn sie inwendig noch sehr gut ist. Die Gestalt der Frucht ist bauchig-kreiselförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und fast eben so breit. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite nur wenig geröthet und mit vielen rothbraunen Punkten gefleckt; sie verliert sehr bald ihr Ansehen in der Zeitigung und fault auf der Oberfläche. Das Fleisch ist gelblichweiß, mittelmäßig fein, saftig, und von einem ziemlich süßen und guten Geschmack. Das Kernhaus ist steinig und die Kerne sind sehr breit und schwarz.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des September.

Nr. 36. Die große grüne Birne. La Grosse-verte. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 362. No. 8.

Von Herrn P. van Mons; wahrscheinlich wird die Frucht größer, als sie hier von dem Herrn G. D. Poiteau angegeben worden ist, indem ihr Herr van Mons den Namen der Großen beigelegt hat. Die Form der Frucht ist länglich bauchig und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der Kelch ist klein. Der mittelmäßig lange Stiel steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale bleibt lange ein glänzendes Grün, in der Zeitigung wird sie etwas gelblich, die Sonnenseite ist nur wenig geröthet und mit großen grauen Punkten besetzt, die Schattenseite ist schwach mit Grauroth

marmorirt. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas körnig und steinig, doch vollsaftig und von einem sehr guten, angenehm süßen Geschmack.
Die Frucht zeitigt in der Mitte des September.

Nr. 37. Henry van Mons. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 362. No. 7.

Diese neue Kernfrucht führt den Namen eines Vetters des Herrn van Mons, und soll größer werden, als die an Herrn Poiteau eingesendeten Früchte waren; auch glaubte derselbe unter dem ihr beigelegten Namen eine vorzüglich gute Frucht zu finden, er fand sie aber nur gut, weil sie sich nicht lange hält. Die Form der Frucht ist elliptisch-bauchig, an beiden Enden abgestumpft, 3 Zoll hoch, oft größer. Der Stiel ist 8 bis 10 Linien lang. Die Farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite hellroth verwaschen und mit rothbraunen Punkten wie marmorirt. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, nicht übrig saftig, und von ziemlich gutem, süßem Geschmack.

Nr. 38. Die grünfleischige Birne. La Chair verte. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 366. No. 20.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons kommt diese Birne unter der Nummer 000 vor, Herr G. D. Poiteau untersuchte diese vortreffliche Birne im Jahr 1834, und benannte sie nach der Farbe ihres Fleisches. Die Form der Frucht ist länglich bauchig, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der mittelmäßig große Kelch liegt flach oben auf. Der mittelstarke und lange Stiel steht in einer kleinen Höhle wie eingesteckt. Die Farbe der dicken, glänzenden Schale ist ganz grün, mit großen aschgrauen Punkten besetzt; durch das Reiben mit der Hand wird sie schwarz. (?) Das Fleisch ist grün, schmelzend, vollsaftig; und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Die Achse des Kernhauses ist fast holzig.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des September. Eine noch wenig bekannte, vorzügliche Birne.

Nr. 39. Die kurzstielige Blanket. Die kurzstielige Muskatellerbirne. La Blanquet à courte queue. La Muscat à courte queue. II. Cl. II. Ord. II. R.

Christ H. Wb. S. 159. Knoops Pomol. S. 32. Taf. I. Die kurzstielige Butterbirne.

Die Form ist etwas länglichrund, gegen dem Stiel kurz und stumpf zugespitzt, die Frucht $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $1\frac{7}{8}$ Zoll breit. Der ziemlich große Kelch sitzt in einer etwas tiefen Einsenkung. Der

sehr kurze, dicke Stiel steht zuweilen, mit Fleischbeulen umgeben, auf der Spitze auf. Die Farbe der glatten Schale ist in der Zeitigung gelb, die Sonnenseite ist nur selten blaßroth angelaufen, die Punkte sind häufig über die ganze Frucht verbreitet und gelblich. Das Fleisch ist milde und von einem angenehm süßen, vortrefflichen, aromatischen Geschmack. Die Kerne sind hellbraun.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des September und hält sich als Sommerbirne ziemlich lange.

Der Baum wächst schön und trägt, wenn er erst ausgetobt hat, reichlich. Die Sommertriebe oder das Holz ist gelblich.

In Christ's Pomologie, Seite 522. Nr. 114 kommt die kurzstielige Zuckerbirne vor, welche nur wenig von dieser verschieden ist, aber 14 Tage früher zeitigt.

Nr. 40. Die Königin von Belgien. La Reine de Belges. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 369. No. 30.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, im Jahr 1832 von Herrn G. D. Poiteau untersucht und beschrieben. Die Form der Frucht ist die einer großen Messire Jean, nach dem Stiel etwas mehr erhöht zulaufend als bei dieser. Der mittelmäßig große Kelch sitzt mit seinen kleinen, fleischigen Kelchblättchen in einer weiten, nur wenig tiefen Einsenkung. Der Stiel ist 15 Linien lang, dick, an seinem Anfange mit Beulen umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist ein glänzendes Hellgelb; die Punkte sind fein. Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, ziemlich saftig, und von einem süßen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält große, platte Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des September. Herr G. D. Poiteau untersuchte diese Birne, als sie schon etwas überreif war, vermuthet aber, daß sie schon ihrem Namen nach vortrefflich sey.

Nr. 41. Poire Terside. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 366. No. 19.

Eine neue Kernfrucht, nach dem Catalog des Herrn P. van Mons Nr. 905. Herr G. D. Poiteau setzt die Frucht in den dritten Rang, welches er durch den ihr beigelegten Namen anzeigt. Die Frucht ist von einer schönen, länglichen Form, läuft gegen den Stiel etwas verjüngt zu und ist 3 Zoll hoch. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist nur wenig geröthet, und die Punkte sind kaum bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, zart, nicht übrig saftig, und von einem ziemlich guten Geschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des September.

Nr. 42. Poire de Cel's. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 369. No. 18.

Auch diese vortreffliche neue Kernfrucht war mit unter den Früchten, welche der Herr P. van Mons im Anfange des September des Jahres 1834, als seine Baumschule in Brüssel durch die Anlage einer Gasfabrik zerstört wurde, an Herrn G. D. Poiteau zur Prüfung und Benennung sendete; sie war mit Lit. LL bezeichnet, und Herr Poiteau gab ihr den Namen de Cel's, eines Mannes, dessen Geschlecht schon seit drei Generationen in den Jahrbüchern des Gartenbauvereins zu Paris berühmt ist. Die Gestalt der Frucht ist länglich-stumpfeyförmig, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der Stiel ist 1 Zoll lang und ziemlich dünn. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung goldgelb, mit braunröthlichen Punkten besetzt. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, schmelzend, vollsaftig, und von einem vortrefflichen, süßen Geschmack, welcher den einer guten Beurré blanc noch übertrifft.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des September.

Nr. 43. Poire Niell. I. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 367. No. 21.

Neue Kernfrucht von dem Herrn P. van Mons, vom Jahr 1815. Die Gestalt dieser vortrefflichen Frucht ist länglich-oval, bauchig, gegen den Stiel verjüngt zulaufend, $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der ziemlich große Kelch, dessen breite und lange Blätter da, wo sie aufsitzen, ein wenig fleischig sind, sitzt in einer geringen, mit Erhöhungen umgebenen Einsenkung. Der sehr lange und dünne Stiel steckt schräg in der Stielspitze. Die Farbe der Schale ist goldgelb und nur leicht mit feinen, röthlichbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, sehr saftreich und von einem lieblichen, aber nur ein wenig müskirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält ziemlich große und lange Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers.

Herr Poiteau sagt von ihr: Hätte diese Birne nur etwas mehr Parfüm, so würde sie eine der Köstlichsten seyn, die es giebt. Die Colmar Neil im D. III. B. N. A. S. 80 könnte wohl dieselbe Frucht seyn, indem in der Beschreibung der Frucht selber nur wenig Unterschiede zu finden sind, und die Frucht, welche in Brüssel Ende Septembers zeitigt, könnte in der Reifzeit an der Lahn, zumal bei einem etwas ungünstigen Sommer wohl den Unterschied von 14 Tagen ausmachen.

Nr. 44. Poire Godefroy. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris. Decbr. 1894. Tom. XV. Liv. 88. p. 367. No. 22.

Von Herrn P. van Mons unter Nummer 550, im Jahr 1831 erhalten. Herr G. D. Poiteau widmete diese Birne seinem Freund, Herrn Godefroy, einem ausgezeichneten Baumerzieher zu Ville d'Avray bei Paris. Die Form ist oval-bauchig, 2½ bis 3 Zoll hoch. Der ziemlich große, kurzblätterige Kelch liegt sternförmig oben auf. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und da, wo er auf der Stielspitze aufsitzt, wie angeschwollen. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite leicht roth gestreift, die Punkte sind fein. Das Fleisch ist weißlichgelb, halbfein, schmelzend, doch etwas Körner im Munde zurücklassend, ziemlich saftreich, und von einem angenehm süßen, von einer feinen Säure erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, die Kerne sind sehr spitzig und schwarz.

Die Frucht zeitigt gegen das Ende des September. Könnte wohl noch zur ersten Classe gehören.

Nr. 45. Die Kästner. I. Cl. II. Ord. II. R.

D. IV. B. R. X. S. 158.

Eine neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons erzogen und von demselben dem berühmten verstorbenen Professor der Mathematik Kästner zu Göttingen gewidmet. Eine gewöhnlich etwas kleine, späte Sommer- oder frühe Herbstbirne für die Tafel. Ihre Gestalt ist die einer Pomeranzenbirne, rundbauchig-stumpf zugespitzt; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich etwas plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht gut aufgestellt werden kann, nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer Bogenlinie in einer stark abgestumpften Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 2¼ Zoll hoch und 2¼ bis 2⅜ Zoll breit, doch häufig auch ¼ Zoll niedriger. Der kleinblätterige, in die Höhe stehende Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, ebenen Einsenkung, obgleich manche Früchte zuweilen etwas verschoben sind. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, fleischig, und steht in einer kleinen Höhle wie eingedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich, gleichmäßig vertheilt, fein und hellbraun. Das Fleisch ist weiß, etwas körnig, überfließend von Saft, ganz schmelzend, und von einem angenehm süßen, aber etwas fein scharfen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine kleine, hohle Achse. Die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten schwarze, meistens verkümmerte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich nicht lange.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht pyramidalisch in die Luft,

belaubt sich schön und trägt bald Früchte. Die Sommertriebe sind lang, stark, trüb olivengrün, mit vielen feinen, runden Punkten besetzt, mit zersprengtem Silberhäutchen belegt und ohne Wolle. Die Augen sind stark, recht langspitz, stehen nach oben vom Zweig ab, oder liegen auch an demselben an, wo sie alsdann mit der Spitze etwas eingebogen sind und sitzen auf nur wenig vorstehenden, rauftigen Augenträgern. Das Blatt ist klein, eyförmig, oder etwas elliptisch, ziemlich schifförmig und mit der Spitze unterwärts gebogen, glänzend grasgrün, fein geadert, unten glatt und am Rande nicht gezähnt. Der Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 46. Die Vergängliche. Die Eilige. L'Empressée. I. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 373. No. 43.

Neue Kernfrucht von dem Herrn P. van Mons erzogen und in seinem Catalog mit Nr. 1001 bezeichnet. Der Herr G. D. Poiteau, welcher die Frucht im Jahr 1831 untersuchte, gab ihr wegen ihrer kurzen Dauer den Namen die Eilige, oder die Vergängliche (l'Empressée). Die Form der Frucht ist länglich bauchig, gegen den Stiel etwas spitz zulaufend, einer schönen Beurré gris ähnlich, $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch ist offen, und nächst seinem langen, schmalblätterigen Ausschnitte sieht man noch die Staubfäden der Blüthe. Der Stiel ist mittelmäßig dick. Die Farbe der glatten Schale ist gelb, die Sonnenseite ist roth verwaschen, die Punkte sind stark, rothbraun und über die ganze Frucht vertheilt, oder wie angesprengt. Das Fleisch und der Saft desselben ist ganz dem der Beurré blanc ähnlich, und passirt eben so schnell als wie bei dieser.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers.

Nr. 47. Friedrich von Würtemberg. Frédéric de Würtemberg. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decembr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 369. No. 29.

Der Herr Chorherr Schmidberger beschreibt in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht im IV. Heft, S. 149 eine neue Kernfrucht unter dem Namen König von Würtemberg, welche ich unter Nr. 25. im Handbuche schon angeführt habe, deren Beschreibung nur wenig von der, welche Herr G. D. Poiteau im Jahr 1812 oder 1813 von dem Hrn. P. van Mons unter dem Namen Frédéric de Würtemberg zur Untersuchung erhielt, abweicht und nur der Unterschied in der Zeitigung beider Früchte, welche um 4 Wochen verschieden ist, so wie die Angabe der etwas verschiedenen Formen und Größen beider Früchte, lassen vermuthen, daß beide verschieden in ihrer Art sind. Die Form der Frucht ist bauchig-kegelförmig, der Bauch sitzt in der

Mitte, von welcher er sich gegen den Stiel zu kegelförmig abstumpft, die Frucht ist 3¼ Zoll lang und 3 Zoll breit. Der ziemlich große Kelch liegt gerade oben auf. Der dicke, ½ Zoll lange Stiel steht auf der Spitze mit Fleisch umgeben oben auf. Die Farbe der glatten Schale ist gelb, die Sonnenseite ist schön hellroth verwaschen, und die Punkte sind fein und rothbraun. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, butterhaft-schmelzend und von einem vorzüglich süßen, köstlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt zu Ende des September oder zu Anfange des October.

Von beiden Sorten habe ich schon vor einigen Jahren Reiser auf einem großen Baum aufgesetzt, deren Vegetation verschieden ist, aber leider noch keine Früchte davon erhalten, um über die Verschiedenheit beider urtheilen zu können.

Nr. 48. Beurré Driessen. II. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 369. No. 28.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, nach dessen Catalog Nr. 1253. Herr Poiteau untersuchte diese vortreffliche Birne im Jahr 1812 und benannte sie, nach wem? ist nicht angegeben. Die Form der Frucht ist stark rundbauchig, gegen den Stiel stumpf abgerundet, 3¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der mittelmäßig große, kurz und stumpfblätterige Kelch sitzt in einer engen Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist 1½ Zoll lang, und steht in einer, mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite roth gestreift und mit großen röthlichen Punkten besetzt, auf der Schattenseite sind die Punkte klein und röthlichbraun. Das Fleisch ist weißlichgelb, halbschmelzend, doch hinreichend saftig und von einem sehr erhabenen, mit einer angenehmen Säure gemischten Geschmack, wie man solchen von einer guten Butterbirne verlangt.

Die Frucht reift Ende Septembers, oder in den ersten Tagen des October. Nach Herrn Poiteau eine vortreffliche Birne.

Nr. 49. Die Löwener Butterbirne. La Beurré de Louvain. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 372. Nr. 42.

Auch diese Frucht ist eine Kernfrucht des Herrn P. van Mons, und führt in seinem Catalog die Nummer 1159. Nach Herrn G. D. Poiteau ist sie eine der vorzüglichsten Butterbirnen der neuern Zeit. Ihre Form ist länglich bauchig wie eine schöne Beurré gris, 3¼ Zoll hoch. Der runde, kurz und stumpfblätterige Kelch sitzt in einer geringen, mit Beulen umgebenen Einsenkung. Der sehr dicke

Stiel ist 9 Linien lang. Die Farbe der Schale ist dunkelgelb, die Sonnenseite roth verwaschen; übrigens ist die ganze Frucht mit einer röthlichen Marmorirung fast ganz bedeckt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, vollsaftig und von einem erhabenen, süß-säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind länglich, der größere Theil davon aber ist taub.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, oder Anfang Octobers.

Nr. 50. Die Meuris. La Surpasse Meuris. I. Cl. III. Ord. II. R.

D. III. B. R. X. S. 109.

Diese späte Sommer- oder frühe Herbstbirne ist ebenfalls in der Baumschule de la Fidélité in Brüssel erzogen worden, woher schon so viele neue Birnenarten im Handbuche beschrieben vorkommen; der Herr P. van Mons gab ihr den Namen seines Baumgärtners, **Pierre Meuris**. Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, einer langen grünen Herbstbirne sehr ähnlich gestaltete Frucht, von abgestumpft kegelförmiger Form, mit ziemlich stark erhabenem Bauch. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch zu, um den er sich stark abrundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht kaum aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel zu macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer starken, meistens mit Fleischhügeln besetzten Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der hartschalige, offene Kelch sitzt in einer seichten, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch häufig bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, oft länger, sieht fleischig aus und steht auf der stumpfen Spitze von einem Fleischwulst umgeben oben auf, häufig durch diesen auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig nur gelblichgrün; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem schwachen, streifenartigen Roth besetzt. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, braun und fallen deutlich ins Auge, auch sieht man an jeder Frucht Anflüge von Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, ganz in Saft zerfließend und von einem angenehmen, erquickenden, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der mit dem der Crasanne viel Aehnlichkeit hat. Das Kernhaus ist nicht groß und hat eine hohle Achse. Die engen Kammern enthalten nur wenige, lange, schwarze, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, oder im Anfang Octobers und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich etwas licht, bildet eine der Crasanne ähnliche Krone und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, mittelmäßig stark, gelblich lederfarben, mit sehr vielen, feinen, runden, deutlich ins Auge fallenden Punkten besetzt, ohne Wolle. Die Augen sind stark, kegel-

förmig, scharf zugespitzt, schwarzbraun, stehen vom Zweig ab und sitzen auf stark vorstehenden, wulstigen, nicht gerippten Augenträgern. Das **Blatt** ist mittelmäßig groß, elliptisch, kurz zugespitzt, es ist schiffförmig aufwärts gebogen, glänzend dunkelgrasgrün, recht fein geadert und am Rande seicht stumpfspitzig gezähnt. Der **Blattstiel** hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Zweites Geschlecht.

Herbstbirnen.

Zeitigen vom Anfange des October bis zum Ende des November.

Nr. 51. Kicks Flaschenbirne. Celebasse Kicks. II. Cl. III. Ord. III. R.

T. II. B. N. A. S. 238. Stammt vom Herrn P. van Mons, ob er aber der Erzieher davon war, ist nicht bestimmt.

Eine wirklich große frühe Herbstbirne von einem angenehmen gewürzhaften Geschmack. Ihre **Gestalt** ist veränderlich, bald ist sie flaschenkürbisförmig, noch häufiger aber nimmt sie die Form einer Apothekerbirne an. Der stark erhabene Bauch sitzt stets hoch nach dem Kelch zu, um welchen sie sich flach zurundet und eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht breit aufsteht. Nach dem Stiel macht sie bald keine, bald eine nur unbedeutende Einbiegung und endigt mit einer breiten, stark abgestumpften Spitze. Die länglichen Früchte sind $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, doch giebt es auch Früchte von der zweiten Form, welche fast von gleicher Höhe und Breite sind. Der fein gespitzte **Kelch** ist offen und sitzt bei den langen Früchten in einer oft unbedeutenden, bei den breiteren aber in einer recht tiefen, oft schüsselförmigen, mit mehreren starken beulen- oder fast calvilleartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Form oft stark verschieben und höckerig machen, wie solches bei den Apothekerbirnen, der Colmar und der Markgräfin der Fall ist. Der auffallend dicke Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, in seinem Anfange oft sehr fleischig, mit Fleischringeln umgeben und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt. Die **Farbe** der glatten Schale ist vom Baum hellgrün oder gelblichgrün und wird in der vollen Zeitigung citronengelb, wovon aber nur wenig zu sehen ist, indem sich ein feiner, nur wenig rauh anzufühlender Rost bald in zersprengter Manier, bald in großen Ueberzügen über die Frucht verbreitet, wobei auf der Sonnenseite keine Röthe zu bemerken ist. Ebenfalls findet man keine wahren **Punkte** an der Schale, indem diese mehrentheils als zerstreute Fleckchen des Rostes erscheinen. Das **Fleisch** ist sehr weiß, grobkörnig, um das Kernhaus steinig, vollsaftig, halbschmelzend, zergehend im Munde und ist von einem recht angenehmen,

stark, zimmetartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist meistens nur eine Steinmasse ohne Kammern und Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum geht etwas breit in die Höhe, belaubt sich licht, setzt sehr bald kurze und lange Fruchtspieße an und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, schön hellgelb und auf der obern Seite etwas ins Röthliche spielend, sehr fein, fast wenig bemerkbar punktirt und nur oben in der Spitze mit etwas Wolle überzogen. Die Augen sind klein, herzförmig, spitz, braun, stehen vom Zweig ab, auf ranftigen, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist nur mittelgroß, vollkommen elliptisch, schön zugespitzt, von glänzend hellgrüner Farbe, oben fein geadert und am Rande ganz seicht, mit vielen regelmäßig spitzigen Zähnchen besetzt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 52. Die dickschalige Birne. La grosse Ecorce. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 371. Nr. 37.

Der Herr G. Director Poiteau erzog im Jahr 1832 die ersten Früchte von dieser Sorte, welche er von dem Herrn P. van Mons unter Nr. 1618 seines Catalogs zugesendet erhalten hatte, und wegen ihrer dicken Schale gab er ihr obigen bezeichnenden Namen. Die Form der Frucht ist länglich bauchig und ähnelt in dieser Hinsicht, so wie in ihrer Größe, einer großen St. Germain, welche gewöhnlich die Länge von 3½ Zoll und die Breite von 2½ bis 3 Zoll hält. Der große Kelch ist offen, häufig verstümmelt und liegt auf der Kelchwölbung oben auf. Der dicke, lange Stiel steht schräg auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der vorzüglich dicken Schale ist grün, mit grauröthlichen Punkten marmorirt. Das Fleisch ist weiß, halb schmelzend, saftreich, von einem sehr guten, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt kleine, platte, sehr schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt zu Anfang Octobers.

Nr. 53. Beurré Colmar. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortical. de Paris, Decembr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 371. No. 35.

Schon der Name dieser Frucht verspricht etwas Vorzügliches. Ihre Gestalt ist länglich-bauchig, nach unten in einer schönen Spitze auslaufend, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer mit kleinen Beulen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist ½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist mit einem lebhaften Feuerroth verwaschen, auf der Schattenseite aber mit unzähligen grünen

Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist sehr weiß, ein wenig körnig, schmelzend, saftreich, und von einem angenehm säuerlichen, durch ein besonderes Parfüm erhobenen Geschmack, welcher die Frucht unter die des ersten Ranges setzet.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 54. Die Urbaniste. Poire Urbaniste. I. Cl. III. Ord. II. R.

Bon Jardinier p. 425. Jardin Fruitiers p. 9. Noisette's Handb. S. 298. Nr. 67.

Eine länglich gestaltete, der Beurré blanc ähnliche Birne, von 2 Zoll Höhe und 2½ Zoll Breite. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite ist geröthet. Das Fleisch ist weiß, saftig, und von einem süßen, ziemlich gewürzhaften Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, häufig schon zu Ende des September.

Der Baum wächst kräftig und trägt reichlich, indem er seine Früchte in Büscheln ansetzt.

Nr. 55. Poire Baud. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 370. No. 31.

Eine Kernfrucht von van Mons, welche im Jahr 1819 gewonnen wurde. Die Gestalt der Frucht ist kreiselförmig, 2 Zoll hoch und fast eben so breit. Der kurzblätterige Kelch ist offen. Der Stiel ist ziemlich dick. Die Farbe der Schale ist fahlgelb und mit Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblichweiß, halbschmelzend, ein wenig steinig, vollsaftig, und von einem erhabenen, sehr guten, etwas muskirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt fahlbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt zu Anfang oder in der Mitte des October.

Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, der Herr P. van Mons erzog im Jahr 1833, an einem gegen 20 Jahr alten, noch keine 20 Fuß hohen Baum 6000 Früchte. Die Birne hat den Geschmack der **Messire St. Jean**, ihr Fleisch ist aber schmelzender als bei jener.

Nr. 56. Poire Turpin. I. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 370. No. 34.

Von dem Herrn P. van Mons im Jahr 1833 erzogen und in seinem Catalog unter der Nummer 1593 aufgeführet. Herr G. D. Poiteau widmete diese vortreffliche Frucht seinem Freund und Mitarbeiter an dem pomologischen Werke: **Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau**, dem Herrn Turpin, Mitgliede der Academie der Wissenschaften zu Paris. Die Gestalt der Frucht

ist flaschenkürbisförmig und ähnelt so ziemlich einer St. Germain, 4 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Der kurzblätterige Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen Einsenkung. Der dicke, fleischige Stiel ist 10 Linien lang, an seinem Anfange mit Fleisch umringelt, von Farbe grau oder bronzefarbig und steht schräg auf der Spitze auf. Die Farbe der Schale ist goldgelb, die Sonnenseite ist leicht roth verwaschen und die ganze Frucht mit vielen röthlichbraunen Punkten übersäet. Das Fleisch ist weiß, halbfein, doch schmelzend, sehr saftreich, und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt lange, sehr schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfang Octobers.

Nr. 57. Die Löwener Birne. Poire de Louvain. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 372. No. 40.

Diese vorzüglich gute Frucht ist ein Sämling von dem Herrn P. van Mons vom Jahr 1827. Die Form der Frucht ist veränderlich, doch gewöhnlich kreiselförmig, gegen den Kelch zu abgerundet, unten in eine verlängerte dünne Spitze zulaufend, in ihrer gewöhnlichen Größe 2¾ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der kleinblätterige, offene Kelch ist roth und sitzt in einer geringen Einsenkung. Der dicke Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist durchaus gelb, die Sonnenseite ist mit feinen, rothbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, vollsaftig, und von einem sehr guten Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers. Verdient allgemeine Verbreitung.

Nr. 58. Poire Aglaé Adanson. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Horticul. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 373. No. 45.

Eine Kernfrucht von van Mons vom Jahr 1816, unter der Nummer 1709 im Catalog. Herr. G. D. Poiteau wünschte dieser Frucht ein feineres Fleisch, um sie für eine vorzügliche Frucht zu erkennen. Herr van Mons versichert dagegen, daß die Birne bei ihm stets ein schmelzendes Fleisch und einen ausgesuchten Geschmack habe. In ihrer Form hat sie viel Aehnliches mit einer kleinen Winter-Apothekerbirne, und selbst in ihrer Farbe und im Narbigen ihrer Schale ähnelt sie dieser. Die Frucht ist 3½ Zoll lang. Der kleine, kurzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer kleinen Einsenkung. Der Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün und so unegal, buckelig und narbig, wie bei der Winterapothekerbirne. Das Fleisch ist gelblich, ein wenig körnig, halbschmelzend, ziemlich saftreich, und von einem süßen, etwas müskirten Ge-

schmack. Das Kernhaus ist enge und enthält lange, sehr schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des October.

Nr. 49. Poire Clémentine. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 373. No. 44.

Neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons, nach dessen Catalog Nr. 1621. Herr G. D. Poiteau erhielt diese Frucht im Jahr 1833 und benannte sie nach seiner Tochter Clementine. Diese schöne Frucht hat die Gestalt einer großen St. Germain und ist 3½ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der mittelmäßig große, zugespitzte Kelch ist schwarz und sitzt in einer engen Einsenkung. Der dicke Stiel ist 10 Linien lang. Die Farbe der Schale ist goldgelb, die Sonnenseite ist leicht roth verwaschen und mit feinen, rostbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, halbfein, doch schmelzend, überflüssig saftig, und von einem muskirten Geschmack. Die Kerne sind dick, lang und kastanienbraun.

Die Frucht zeitigt im Anfange des October.

Nr. 60. Noisette's Butterbirne. Beurré Noisette. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 372. No. 41.

Eine neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons im Jahr 1826 gewonnen und in seinem Catalog unter Nr. 104 bezeichnet. Herr Garten-Director Poiteau widmete diese gute Butterbirne seinem ältesten Freund, Herrn Louis Noisette, Gärtner zu Paris, welcher durch die Herausgabe seines Handbuchs der Gärtnerei rühmlichst bekannt ist. Die Gestalt der Frucht ist länglich-bauchig und unegal von Erhöhungen, wie bei einer Winter-Gutenchristbirne, 4 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kleine, kurzblätterige Kelch ist wollig und sitzt in einer weiten Einsenkung. Der 6 bis 8 Linien lange Stiel ist dick und steht in einer kleinen Höhle schräg eingesteckt. Die Farbe der Schale ist gelb und über und über mit vielen röthlichbraunen Rostpunkten getüpfelt und marmorirt, die Stielspitze aber ist mit einem röthlichbraunen Rostanflug überzogen. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, vollsaftig, und von einem vortrefflichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im Anfang Octobers.

Nr. 61. Poire Margat. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 375. No. 52.

Neue Kernfrucht, von Herrn P. van Mons unter Nr. 1588 zu dessen Catalog, von Herrn G. D. Poiteau im Jahr 1833 zu-

erst geprüft und nach einem der geschicktesten Baumgärtner zu Vitry, Herrn Margat, benannt. Die Gestalt der Frucht ist oval, gegen den Stiel kegelförmig zulaufend, 2¼ Zoll hoch und fast eben so breit. Der kleine, kurzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer tiefen Einsenkung. Der ziemlich dicke Stiel sitzt schräg auf der Spitze auf. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein zartes Grün, welches in der Zeitigung gelb wird, die Sonnenseite ist geröthet und mit einem feinen, röthlichbraunen Rostanflug überzogen, die Schattenseite ist mit unzähligen großen, grünen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, halbfein, doch schmelzend, ziemlich steinig um das Kernhaus, überflüssig saftig, und von einem sehr guten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind dick, lang und vollkommen.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers.

Nr. 62. Coloma's Bergamotte. Bergamotte de Colma. II. Cl. II. Ord. II. R.

Von dem Hrn. Grafen Coloma erzogen und von mir beschrieben. Die Form dieser neuen Kernfrucht ist rundbauchig, stumpfkreiselförmig, 2¼ Zoll hoch und auch eben so breit. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch über den Bauch hin erstrecken, denn dieser ist unegal und häufig in die Breite verschoben. Der Stiel ist ½ Zoll lang, stark, steht auf der Spitze oben auf und ist häufig durch einem Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig schönes Gelb, die Sonnenseite ist zuweilen leicht geröthet. Die sehr zahlreichen Punkte, womit die ganze Schale übersäet ist, sind stark, hellbraun, im Rothen gelblich; auch findet man an jeder Frucht um den Kelch einen gelbbraunen Rostanflug, welcher sich in einzelnen Flecken an dem Bauch oder der Stielwölbung zeigt. Das Fleisch ist weißlichgelb, um das Kernhaus etwas steinig, nicht übrig saftig, und von einem süßsäuerlichen, doch nicht besonders erhabenen Geschmack. Das Kernhaus hat nur 4 Kammern, in welchen sich viele schöne, länglichspitze Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich gegen 14 Tage. Der Baum wächst gut und trägt frühzeitig.

Nr. 63. Die vergoldete Herbstbergamotte. Die Goldbergamotte. La Bergamotte dorée d'Automne. II. Cl. I. Ord. II. R.

Christ Pomol. S. 604. Nr. 176. Christ H. Wb. S. 154. Knoops Pomol. S. 45. Taf. IV.

Die Frucht ist bergamottförmig, an beiden Enden eingedrückt und häufig etwas in der Rundung verschoben, die Kelchwölbung ist

breiter als die um den Stiel, in ihrer gewöhnlichen Größe 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer starken, weiten, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, zuweilen mit kleinen Knöpfchen besetzt und steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist goldgelb, mit vielen starken, röthlichgrauen Punkten wie übersäet und häufig auch mit Rostflecken und wahren Rostanflügen, besonders um den Kelch, überzogen. Das Fleisch ist schön weiß, sanftbrüchig, saftig, und von einem süßen, ziemlich müskirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und Anfangs Octobers, und hält sich nur 8 bis 14 Tage, worauf sie mehlig wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt etwas spät, aber alsdann reichlich. Die Sommertriebe sind wollig. Der Blattstiel hat theils lange Afterblättchen, theils auch nur Afterspitzen.

Nr. 64. Noisette's große englische Butterbirne. Beurré Noisette anglaise. I. Cl. II. Ord. I. R.

Noisett. Handb. S. 297. Nr. 62. Bon Jardinier p. 427.

Der berühmte französische Gärtner, Herr Noisette, erzog diese Frucht aus Samen, wahrscheinlich aus dem der englischen Butterbirne, und man benannte sie zum Unterschied von einer andern Butterbirne, welche seinen Namen führt, die große englische. Die Form der Frucht ist bauchig und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ist fein roth punktirt und mit einem feinen, grauen Rost angesprengt. Das Fleisch ist weiß, butterhaftschmelzend, vollsaftig und von einem vorzüglich guten Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich gegen 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr kräftig.

Nr. 65. Die Flaschen-Kürbisbirne. Poire Calebase. Pyrus lagenaria. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 59. Tab. 366. Christ Pomol. S. 475. Nr. 76.

Stammt aus Brabant und ist wohl eine alte, in der dortigen Gegend einheimische Frucht, welche der Oberpfarrer Christ schon gekannt hat; in dem Diel'schen Werke kommen mehrere, von dem Herrn P. van Mons erzogene Calebassen vor, welche aber mit dieser nichts gemein haben. Herr Garten-Director Poiteau erwähnt bei seiner Beschreibung der Bosc's Flaschenbirne in den Annalen der Pariser Gartenbaugesellschaft einer Calabasse, welche er bei Herrn Noisette vor vielen Jahren gesehen hatte, und welche mit der Bosc's Flaschenbirne viele Aehnlichkeit zu haben schien; vielleicht wäre diese Flaschenbirne die des Herrn Noisette, welcher sie noch in Verwahrung haben soll. Die Form der Frucht ist flaschenförmig,

länglich-bauchig, gegen den Kelch zu von der Mitte aus etwas abnehmend, gegen den Stiel hin in eine lange Spitze auslaufend, welche häufig etwas schief steht. Eine vollkommene Frucht ist 3½ bis 4 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleine, schmalblätterige, aufrechtstehende Kelch sitzt in einer kleinen, schönen Einsenkung, die mit einigen feinen Fältchen umgeben ist, die sich auch häufig etwas kantartig über den Bauch der Frucht hinziehen. Der dicke Stiel ist 1 bis 2 Zoll lang, fahlroth und steht, mit Beulen umgeben, auf der Spitze oben auf. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist mit einem hellen Roth verwaschen, die ganze Frucht ist mit einem fuchsröthlichen Rost überzogen, welcher um den Kelch herum zusammenhängt, an den übrigen Theilen der Frucht aber nur in zersprengter Manier anzutreffen ist, durch welchen alsdann die Grundfarbe durchscheint. Die Punkte sind zahlreich über die ganze Schale verbreitet. Das Fleisch ist weiß, spröde, abknackend, saftig, und von einem süßlichen, doch etwas herben Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind ebenfalls klein und braun von Farbe.

Der Baum hat etwas knieförmig gebogene (geknieete), grau und röthliche Sommertriebe. Die Augen sind kurz, unten breit, oben dick conisch zulaufend. Das Blatt ist groß, oval, sehr dick von Gewebe, oben kurz zugespitzt und am Rande egal scharf gezähnt. Der Blattstiel hat Afterblättchen.

Nach Christ ist das Fleisch seiner Birne zart, saftig und von angenehmem Geschmack. Der Baum hat lange, starke, an jedem Auge gebogene (gekniеete) Sommertriebe, welche von Farbe roth und olivengrün, und stark hellweiß punktirt sind. Die Augen sind groß, rund, spitz, dunkelbraun, stehen abwärts vom Zweig, auf hohen Augenträgern. Das Blatt ist nicht groß, eyförmig, schön grün, und am Rande scharf und schön gezähnt. Der Blattstiel hat Afterblätter. Es möchte wohl kein Zweifel seyn, daß beide Autoren eine und dieselbe Frucht meinen, und nur in der frühern Untersuchung des Fleisches möchte sich Herr Poiteau etwas übereilt haben.

Nr. 66. Die verbrannte Katze. Le Chat-brulé. II. Cl. II. Ord. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 27. Tab. 152. Noisette Handb. II. B. S. 312. N. 142.

In dem Departement Calados in der Normandie heißt sie gewöhnlich **Poire d'Angleterre.** Die Frucht ist bauchig-kreiselförmig, gegen den Kelch rundet sie sich schön zu, gegen den Stiel aber läuft sie in eine kreiselförmige Spitze aus; gewöhnlich ist sie 3 Zoll lang und 2 bis 2½ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer flachen, ebenen Einsenkung. Der dicke Stiel ist 1½ Zoll lang, fuchsroth, und steht oft wie schräg eingeknackt auf der Spitze. Die Farbe der harten Schale ist grau röthlichgelb und silberfarbig schillernd, die Sonnenseite ist bronzeartig geröthet, an manchen Stellen ist die Schale

runzlich und rauh anzufühlen, und überall ist sie mit vielen starken, sternförmig gestalteten, hellrothen Punkten übersäet. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, feinkörnig, um das Kernhaus etwas steinig und von einem zuckersüßen Geschmack. Die Kerne im Kernhaus sind platt, braun und haben eine weiße Narbe.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst kräftig und bildet mit seinen weit ausgebreiteten Aesten eine verwirrte Krone. Die Sommertriebe sind stark, graugrünlich, etwas geröthet und mit fuchsröthlichen Punkten besetzt, sie setzen frühzeitig Fruchtaugen an, wodurch der Baum bald tragbar wird. Die Augen sind groß. Das Blatt ist ebenfalls groß, herzförmig, vorn zugespitzt, von Farbe dunkelgrün, wird gegen den Herbst zu kupferfarbig und ist am Rande grob und fein gezähnt.

Nach Herrn Noisette hat diese Birne brüchiges Fleisch und ist nach ihm nur eine Kochbirne.

Nr. 67. Sommer-Verlaine. Verlaine d'Eté. I. Cl. III. Ord. II. R.

D. IV. H. R. A. S. 179.

Neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons erzogen. Der Herr Kaufmann Bornmüller von Suhl sendete mir mehrere sehr schöne und vorzüglich ausgezeichnete Exemplare Diel'scher Obstsorten, welche er mitten im Thüringerwalde in seinem Garten erzogen hatte, zur Prüfung; unter diesen Früchten befand sich auch eine Sommer-Verlaine, welche, so wie die übrigen Früchte, zwar für richtig befunden wurde, aber sich bis Mitte Novembers hielt, und folglich nicht wohl den Namen Sommer-Verlaine verdient, da sie demnach eigentlich eine Herbstbirne ist. Eine oft wirklich große, späte Sommer- oder frühe Octoberbirne von recht angenehmem Geschmack. In ihrer Gestalt ist sie veränderlich, bald länglich-kreiselförmig, bald länglich-rund, fast eyförmig, ebenfalls weicht sie in ihrer Größe von einander ab, indem es Früchte von 2 bis 3½ Zoll Höhe und 3 bis 3½ Zoll Breite giebt, oder fast von gleicher Höhe und Breite. Der feinspitze Kelch ist offen und sitzt in einer oft tiefen, ebenen, oder mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die bei manchen Früchten über den Bauch hinlaufen, während bei andern dieser ziemlich eben erscheint. Der sehr starke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer kleinen, gewöhnlich mit einem oder mit mehreren Fleischwülsten umgebenen Grube. Die Grundfarbe der Schale ist gelblichgrün, wovon oft gar nichts zu sehen ist, indem ein hell zimmtfarbiger Rost oft die ganze Frucht überdeckt, zuweilen aber auch nur in zersprengter Manier erscheint; auch sind die stark besonnten Früchte auf der Sonnenseite schwach röthlich gefärbt. Die Punkte sind nur auf der Sonnenseite sichtbar, sie sind zahlreich und von Farbe wie der Rost. Bei beschatteten Früchten fehlt der Rostüberzug fast ganz, diese

sind alsdann in der Zeitigung citronengelb und ihre Sonnenseite ist schön blutartig geröthet und mit weißgrauen Punkten stark getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, körnig, butterhaft schmelzend, vollsaftig, und von einem recht angenehm süßen, fein gewürzhaften, etwas muskirten Geschmack. Das Kerhaus ist geschlossen, die länglichen Kammern enthalten lange, zugespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfang oder in der Mitte des October, ja manche erst im November und hält sich 14 Tage, und da die Früchte nicht alle auf einmal zeitigen, so verlängert sich ihr Genuß über 1 Monat.

Der Baum geht gut in die Luft und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, mittelstark, lederfarbig und hellbraunroth, mit länglichen, wenig bemerkbaren Strichen besetzt, ohne Wolle und Silberhäutchen. Die Augen sind lang, scharfspitz, abstehend, und sitzen auf stark vorstehenden, nur in der Mitte gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, langeyförmig, oft wie elliptisch, scharf auslaufend zugespitzt, von Farbe glänzend grasgrün, fein geadert, unten glatt und am Rande kaum merklich und sehr fein gezähnt. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Eine rechte gute Herbstbirne.

Nr. 68. Poire la Faille. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Société. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 347. No. 49.

Herr Gartendirector Poiteau erhielt diese Frucht im Jahr 1812 von dem Herrn P. van Mons, welcher sie dem Herrn Baron La Faille in Belgien, einem großen Verehrer Pomonas gewidmet hatte. Die Frucht ähnelt in Form und Größe einer Messire St. Jean, länglich kreiselförmig, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll lang und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der schmalblätterige, offene Kelch sitzt in einer mit Beulen umgebenen Einsenkung wie eingeschnürt. Der Stiel ist lang, steif, grün und steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist nur wenig geröthet und mit kleinen, rostbraunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend und von einem vortrefflichen, muskirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist breit und umschließt mittelgroße, kastanienbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des October. Eine wegen ihres vorzüglichen Geschmackes sehr beliebte Herbstbirne.

Nr. 69. Der Wildling der Veteranen. Bezy des Vétérans. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Société. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 368. No. 25.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons; Herr Poiteau erhielt sie von einem Herrn Bonnet von **Boulogne sur Mer,**

einem in der dortigen Gegend berühmten Pomologen, welcher eine große Anzahl der van Mons'schen neuen Kernfrüchte besitzt und benannt hat. In dem Catalog des Herrn Bonnet kommt Bezy des Vétérans unter den Butterbirnen vor, und obgleich sie eine sehr gute Birne ist, so möchte doch vielleicht ihr ein wenig zu saurer Geschmack nicht Jedermann gefallen. Die Form der Frucht ist länglichrund und 2½ Zoll lang. Der klein- und stumpfblätterige Kelch ist offen, weißwollig und sitzt in einer kleinen Einsenkung. Der Stiel ist lang und steif. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist roth verwaschen und gestreift und mit vielen kleinen, röthlichbraunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, halbschmelzend, doch saftreich, und von einem süßen, mit einer eigenen Säure gemischten Geschmack, als wenn die Frucht noch nicht reif wäre. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, die Kerne sind sehr lang, spitzig und kastanienbraun.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers.

Nr. 70. Poire Jefferson. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 371. No. 36.

Neue Kernfrucht von van Mons. Die Gestalt der Frucht ist rundbauchig, gegen den Stiel kegelförmig zulaufend, 2½ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der kurz- und breitblätterige Kelch ist offen. Der Stiel ist 6 bis 8 Linien lang und dünn. Die Farbe der Schale ist isabellfarbig. Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, sehr saftreich, zuweilen etwas strenge, von einem erhabenen, vortrefflichen, etwas parfümirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält platte, schwärzliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers.

Nr. 71. Poire Acidaline. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 375. No. 50.

Eine van Mons'sche Kernfrucht unter der Nummer 1253 im Catalog, im Jahr 1833 zuerst geprüft und benannt. Die Form der Frucht ist stumpf-kegelförmig, 3¼ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der kleine, kurzblätterige Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung. Der Stiel ist dünn. Die Farbe der Schale ist ein glänzendes Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung gelblichgrün wird, die Sonnenseite ist roth marmorirt, die ganze Schale ist mit vielen, rothbraunen Punkten übersäet. Das Fleisch ist weißlichgelb, halbfein, nur halbschmelzend, um das Kernhaus steinig, doch sehr saftig und von einem angenehm säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind kurz, platt und nur wenig gefärbt.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des October. Hr. Poiteau

sagt von ihr, obgleich der Saft saurer als in jeder anderen Birne sey, so liebe er sie doch sehr.

Nr. 72. Poire Luisante musqué. III. Cl. II. Ord. III. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 371. No. 38.

Kommt in dem Catalog des Herrn P. van Mons unter der Nr. 660 vor, H. G. D. Poiteau untersuchte und benannte die Frucht im Jahr 1830. Die Gestalt dieser neuen Kernfurcht ist bauchig=kreiselförmig, 3 Zoll hoch und fast eben so breit. Der großblätterige Kelch, dessen Blätter abgerundet sind, sitzt in einer tiefen, mit schwachen Rippchen umgebenen Einsenkung. Der dicke Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist ein glänzendes Gelb, die Punkte sind fein und grünlich. Das Fleisch ist weiß, etwas grob, nicht übrig saftig, und von einem süßen, etwas bisamartigen Geschmack. Das Kernhaus ist nur mittelmäßig groß und enthält dicke, kurze, fahlbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des October. Verdient nur wegen ihres, den Herbstbirnen nicht eigenthümlichen, bisamartigen Geschmackes für Liebhaber davon einige Beachtung.

Nr. 73. Die vergoldete Butterbirne. Beurré d'oré. I. Cl. II. Ord. I. R.

Christ Pomol. S. 411. Nr. 20. Christ H. Wb. S. 163.

Der durch mehrere schätzenswerthe pomologische Aufsätze dem pomologischen Publikum rühmlichst bekannte Herr Geheime Finanzrath Graf von Flotow zu Dresden machte in dem Universal=Blatt für die gesammte Land= und Hauswirthschaft Nr. 1, den 1. Januar 1837 die nachfolgenden 4 Birnensorten nach seinen eigenen Beobachtungen bekannt, von welchen die von ihm beschriebene vergoldete Butterbirne wohl mit der Christ'schen vergoldeten Butterbirne, wie er selbst vermuthet, übereinstimmet. Der Herr Graf von Flotow erhielt die Reiser zu dieser Birne von dem Herrn Organisten Müschen zu Balitz in Mecklenburg, welcher sie auch in seiner Beschreibung der vorzüglichsten Kern= und Steinobstsorten, die sich mit Nutzen in dem nördlichen Deutschland anpflanzen lassen, Rostock 1821, Seite 81 aufführet. Von der grauen Dechantsbirne ist sie verschieden, ob solche aber von Schmidtberger's vergoldeten Dechantsbirne, in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht, 4. Heft, S. 151, auch unterschieden ist, oder ob diese wirklich die wahre graue Dechantsbirne sey, ist, obgleich er diese in seinem 3. Heft S. 70 von der vergoldeten Dechantsbirne unterschieden wissen will, noch ungewiß und muß erst noch genauer untersucht werden. Nach Christ soll die vergoldete weiße Butterbirne aus den Niederlanden stammen und eine Abart der weißen Herbstbutterbirne seyn. Die Form dieser vortrefflichen Butterbirne ist stumpfke=

gelförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, und unterscheidet sich nach Christ von der grauen Dechantsbirne, daß letztere mehr rundlich, die erstere aber mehr kegelförmig gestaltet und die Farbe der vergoldeten Butterbirne schönes Goldgelb, hingegen die der grauen Dechantsbirne mehr zimmetfarbig ist; auch läuft das Blatt der vergoldeten Butterbirne nach beiden Enden gleich spitzig zu, während das der grauen Dechantsbirne aber klein und eyrund ist. Der kurzblätterige, schwärzliche Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen, glatten Einsenkung. Der Stiel ist kurz, braun und steht in einer kleinen, glatten Höhle. Die Farbe der feinen und glatten Schale ist citronengelb, der größere Theil derselben ist mit einem feinen, glatten, mattorangenfarbigen Rost überzogen, die Sonnenseite ist eigentlich nicht geröthet, sondern die Farbe nimmt daselbst ein höher goldartiges Ansehen an, doch ohne glänzend zu seyn. Die Punkte sind sehr häufig verbreitet, sie sind aber fein und braun. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, butterhaftschmelzend, und von einem der weißen Herbstbutterbirne ähnlichen, aber aromatischen Geschmack. Das Kernhaus ist verhältnißmäßig und hat eine hohle Achse, die ziemlich großen Kammern sind mit einem kleinen Anhängsel versehen und enthalten vollkommene schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte des October bis zur Mitte des November, hält sich auch wohl etwas länger, worauf sie aber teig wird.

Der Baum wächst mittelmäßig, geht schön in die Höhe, wird sehr bald und recht tragbar, und weicht in seiner Vegetation von dem der weißen Herbstbutterbirne wesentlich ab, erlangt auch nicht den ausgesucht guten Stand und Boden wie jener. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, lederbraun, mit nur wenigen grauen Punkten besetzt und mit wenig Wolle überzogen. Das Blatt ist mittelmäßig groß, lanzettförmig und nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt. Der 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Von der weißen Herbstbutterbirne unterscheidet sich diese Birne, daß sie selbst in solchem Boden und den Jahren gut wird, wo diese nur krüppelhaft bleibt, schwarze Flecken erhält und aufspringt, von der grauen Dechantsbirne aber durch ihre Goldfarbe, ihren aromatischeren Geschmack, spätere Reife und etwas längere Dauer.

Nr. 74. Die Sickelsbirne. Der Neuyorker Rothbacken. Die rothbackige Sickelsbirne. The Seikle Pear. The Newyork Red Cheek. The Red Cheeked-Seikle. I. Cl. II. Ord. I. R.

Diese nordamerikanische berühmte Birne ist zwar schon S. 777, Nr. 314 im Handbuche erwähnt, aber noch nicht vollständig beschrieben worden; der Herr Geheime Finanzrath Graf von Flotow lieferte zuerst in dem Universalblatt Nr. 1 im Januar-Blatt 1837,

S. 2 eine vollständige Beschreibung der Frucht so wie des Baumes. In dem englischen Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft, Nr. 588 kommt diese Birne mit beifolgenden englischen Namen vor, als The Newyork Red Cheek und The Red Cheeked Seikle, er beschreibt solche als eine kleine, eyrunde, braunrothe Tafelbirne, von butterhaftem, sehr gewürzhaftem Fleisch, welche im October reift und sich gut zum Hochstamm eignet. In dem Catalog der Herren Gebrüder Baumann zu Bollweiler kommt sie mit dem Beinamen Seakle pear, Lamas vor, welcher Beinamen aber in dem englischen Catalog unter Nr. 408 als für eine besondere Birne angeführt wird. Wie die Birne nach England und von da nach Deutschland gekommen, ist schon im Handbuche S. 777 erwähnt worden, desgleichen daß der General Moreau bei seinem Aufenthalt in Amerika diese Birne für die vorzüglichste im Geschmack erklärt habe, und wie sich auch derselbe in Deutschland als vorzüglich bewährt hat, ergiebt sich aus der von Flotow'schen Beschreibung der Frucht. Die Form der Frucht ist fast eyförmig, gegen den Stiel stumpf zugespitzt (feigenförmig), 2¼ Zoll lang und 2 Zoll breit, und kommt in Form und Größe der muskirten Zwiebelbirne am nächsten. Der offene Kelch mit seinen kurzen, etwas zusammengeschrumpften, gerade vorstehenden Kelchblättern sitzt in einer flachen, glatten Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ Zoll lang, glatt, hellbraun, mit einigen hellern Punkten besetzt und steht auf der Spitze der Frucht oben auf. Die Farbe der glatten, sehr feinen Schale ist in der vollen Reife goldgelb, die Sonnenseite ist schön braunroth verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein, in der Grundfarbe grünlich, im Rothen aber graubraun. Um den Kelch und um den Stiel ist die Frucht mit einem feinen, glatten, hellbraunen Rost überzogen, der sich fast über die ganze Frucht verbreitet, durch welchen die Grundfarbe nur matt durchschimmert und der Schale zuweilen einen fast metallisch bronzenen Glanz verleiht. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, ohne Steine, und von einem angenehm süßen, stark zimmetartigen, vortrefflichen Gewürzgeschmack, dem der kleinen Zimmetrusselet sehr ähnlich, nur feiner und gewürzhafter als bei dieser. Das Kernhaus ist verhältnißmäßig groß, hat eine nur etwas hohle Achse und umschließt kleine, braune Kerne. Die Kelchhöhle ist röthlich und zieht sich von da eine enge cylindrische Röhre nach dem Kernhause hin.

Die Frucht zeitigt Mitte oder Ende Octobers und hält sich 8 Tage.

Der Baum soll zwar in Amerika lebhaft wachsen, aber nach den Beobachtungen des Herrn G. F. von Flotow, selbst auf Wildlingen veredelt, nur schwach treiben, klein bleiben, aber sonst gesund, recht tragbar und dabei wenig oder gar nicht empfindlich in der Blüthe seyn. Die Sommertriebe sind steif, dunkel graubraun und mit hellgrauen Punkten besetzt. Die Blätter sind mittelmäßig groß,

eyrund und kurz zugespitzt; der **Blattstiel** ist 1 Zoll lang und hat fadenförmige Afterblätter.

Gehört zur Familie der Russeletten und ist der von Rheims sehr ähnlich; der Herr G. F. **von Flotow** charakterisirt sie als die **feigenförmige, butterhafte Herbstrostbirne** (Roussette).

Nr. 75. Die gestreifte Russelet. Le Rousselet panaché. I. Cl. II. Ord. I. R.

Universalblatt, Nr. 1. Januar 1837, S. 4.

Stammt von Bollweiler, in dem Catalog der Gebrüder **Baumann** kommt sie als bunte Russelet, Rousselet panaché vor, es ist aber daselbst ihre Reifzeit fälschlich auf den Februar und März angegeben, da sie doch schon Ende Septembers oder zu Anfang Octobers zeitigt, mithin eine Herbstbirne ist. Diese vortreffliche, neue, durch ihre lebhafte, streifenartige Zeichnung ausgezeichnet schöne Herbst-Tafelbirne, ist wahrscheinlich eine Abart der Russelet von Rheims. Ihre **Form** ist eyförmig, gegen den Stiel etwas stumpfspitzer zulaufend als gegen den Kelch, woselbst sie sich etwas breiter abrundet, 2¼ Zoll lang, 2 Zoll breit. Der **Kelch** ist offen, steht auf der Kelchfläche oben auf, und seine kurzen, braunen Kelchblätter sind häufig vertrocknet. Der **Stiel** ist 1½ Zoll lang, stark, grün und hellbraun und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die **Farbe** der glatten feinen Schale ist grünlichgelb, die ganze Frucht ist mit hell- und dunkelrothen Streifen gezeichnet, zwischen welchen die Grundfarbe ebenfalls streifenartig durchscheint; auf der Sonnenseite sind diese Streifen besonders deutlich und lebhaft. Die **Punkte** sind häufig und hellbräunlich; auch zeigen sich bräunliche Rostanflüge und Figuren an der Schale, welche besonders stark um den Kelch und etwas rauh anzufühlen sind. Das **Fleisch** ist weiß, ziemlich fein, schmelzend, sehr saftig, und von einem angenehm süßen, muskatellerartigen Geschmack. Das **Kernhaus** ist verhältnißmäßig groß, hat eine sehr starke hohle Achse und ziemlich große, länglichspitze Kerne. Die **Kelchhöhle** ist lebhaft roth gefärbt und die Kelchröhre geht nicht tief zum Kernhaus herab.

Die **Frucht** zeitigt Ende Septembers oder Anfangs Octobers, muß aber, bevor die Schale anfängt, gelblich zu werden, vom Baume abgenommen werden, sonst wird sie sehr schnell teig, hält sich demnach wohl nicht viel über 14 Tage.

Der **Baum** treibt stark, geht schön in die Luft, ist sehr fruchtbar und trägt seine Früchte büschelweise. Die **Sommertriebe** sind deutlich mit hellen- und dunkelrothen Streifen gezeichnet, mit vielen graubraunen Punkten getüpfelt und mit etwas feinem Duft überlaufen. Das **Blatt** ist von mittlerer Größe, lanzettförmig gestaltet, an beiden Enden zugespitzt, dunkelgrün häufig mit gelben Flecken in der Mitte versehen. Der **Blattstiel** ist 1 Zoll lang und

hat fadenförmige Afterblätter. Verdient sowohl ihres guten Geschmackes, als der Schönheit ihrer Zeichnung wegen, indem sich ihre Streifen selbst in ihrer völligen Zeitigung deutlich erhalten, und nicht wie z. B. bei der frühen Schweizerbergamotte und anderen ähnlichen mehr, verschwinden, allgemeine Verbreitung. Der Herr G. F. Graf von Flotow charakterisirt sie kurz als die eyförmige, butterhafte, gestreifte Roßbirne.

Nr. 76. Die Marie Luise. Marie Louise. I. Cl. III. Ord. I. R.

Universal-Blatt Nr. 1. 12. Band, Januar 1837, S. 5. Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Tom. XV. Liv. 88. Decbr. 1834. Neues Allg. Gartenmagazin 1. B. 2. Heft, S. 1825.

Der Herr Abbé Duquesne zu Mons erzog diese Birne im Jahr 1809 aus Samen, und widmete sie der vormaligen Kaiserin von Frankreich, Marie Luise. Ob diese Birne nun die in dem Catalogue descriptif abrégé vom Jahr 1823 unter Nr. 434 angeführte gleichnamige Birne: Marie Louise Duquesne par nous dieselbe ist, oder eine andere damit gemeint sey, ist nicht angegeben; der Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft legt ihr unter Nr. 434 noch folgende Beinamen bei, als: Forme de Marie Louise, Marie Chrétienne, Braddicks Field Standard (Braddicks Feld-Hochstamm). Nach dessen tabellarischer Beschreibung ist die Birne gelb und bräunlich, groß, länglich und eine butterhafte Tafelfrucht vom 1. Rang, reift im October und November, und eignet sich gut zu Hochstamm. Nach ihm soll die Birne, selbst auf Hochstamm erzogen, eine der feinsten Sorten seyn, welche sich noch besonders durch ihre außerordentliche Tragbarkeit auszeichnet, und selbst an einer nördlichen Wand wohl gedeiht. Der Herr Geheime Finanzrath Graf von Flotow bestätigt im Allgemeinen dieses und beschreibt die Frucht folgendermaßen genauer: Die Form ist länglich-kegelförmig und ähnelt in dieser Hinsicht einer Verte longue, gegen den Kelch hin rundet sich die Wölbung schön zu, gegen den Stiel verlängert sich die Birne ohne Einbiegung zu einer länglich-kegelförmigen Spitze. Nach der vorliegenden Abbildung ihres Umrisses ist sie $3\frac{1}{4}$ lang und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der ziemlich langblätterige, braungelbe, zurückgeschlagene Kelch ist offen und steht in einer sehr flachen Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll lang, gelbbraun und steht, mit einigen Beulen umgeben, auf der Spitze oben auf. Die Farbe der sehr feinen und glatten Schale ist in der vollen Reife rein citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen mit vielen feinen braunen Punkten und braungelben Rostflecken und Figuren stark bedeckt, welche etwas rauh anzufühlen sind. Das Fleisch ist weiß, Anfangs brüchig, in der vollen Zeitigung aber sehr saftig, butterhaft schmelzend, und von einem vortrefflichen, süßweinigen Geschmack, welcher selbst, wenn die Frucht noch nicht völlig zeitig ist, sie doch zu

einer vorzüglich guten Wirthschaftsfrucht eignet. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind enge und deutlich mit einem dütenförmigen Anhängsel versehen, welches um so größer ist, je weniger das Kernhaus und die Kerne ausgebildet sind, was häufig vorkommt. Die Axe des Kernhauses ist etwas hohl und die vollkommenen Kerne sind länglich-spitz und schwarz.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält sich, gut aufbewahrt, wenigstens 3 bis 4 Wochen.

Der Baum treibt mittelmäßig, ist dauerhaft und scheint auch in der Blüthe nicht empfindlich zu seyn, daher er auch sehr reichlich trägt. Die Sommertriebe sind schlank, dünn, etwas hängend, lederbraun und hellgrau punktirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß und lanzettförmig gestaltet. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang, oft so lang, als die Blätter selbst sind, und hat schmale, bald abfallende Afterblätter.

Der Herr Verfasser zählt diese vorzüglich gute Frucht zu den langgezogen kegelförmigen, butterhaften Herbstweißbirnen (Blanches).

Nr. 77. Die vergoldete Junker Hansbirne. Messire Jean d'oré. III. Cl. I. II. Ord. III. R.

Chr. Pomol. S. 554. N. 138. Chr. H. Wb. S. 181.

Eine alte französische Frucht, welche in Frankreich zwar geschätzt ist, aber mit den vielen neueren und vorzüglichern Birnensorten nicht concurriren kann, indem sie stets steinig um das Kernhaus ist, welchem Fehler die neueren aus Samen gezogenen Kernobstsorten nicht so häufig unterworfen sind, als man wohl glauben sollte. Die Gestalt der Frucht ist rund kreiselförmig, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und fast eben so hoch. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen Einsenkung. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer weiten, häufig durch Fleischbeulen auf die Seite gedrückten Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist gelb, sie ist über und über mit einem feinen goldgelben Rost überzogen, durch welchen die Grundfarbe durchscheint und diese matt goldartig färbt. Punkte sind nur wenig sichtbar und verschwinden im Rost. Das Fleisch ist weiß, brüchig, um das Kernhaus steinig, übrigens sehr saftreich und von einem erhabenen, der Frucht eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum treibt viele Aeste und wird recht fruchtbar.

Nr. 78. Die Prinzessin von Oranien. La Princesse d'Orange. La Princesse Conquète. The Princefs of Orange. I. Cl. II. Ord. II. R.

Pomol. Magaz. Vol. II. No. 71. Hortic. Sociét. Cat. No. 515.

Im Handbuche S. 560, Nr. 42 ist schon eine Prinzessin von Oranien beschrieben worden, welche im August zeitigt, und nach

Diel's systematischem Verzeichniß Nr. 359 eine neue Kernfrucht des Herrn Professors van Mons seyn soll. Seite 734, Nr. 262 des Handbuchs führte ich eine zweite Birne unter dem Namen **Princesse d'Orange** an, welche der Herr Geheime Rath Diel in seiner Vorrede des 7. Heftes der Birnen Seite XVII, Nr. 8 zwar nur flüchtig erwähnt und deren Zeitigung in den Dezember setzt. Ob nun die im **Pomological-Magazin** Nr. 71 beschriebene **Princesse d'Orange** eine andere Birne ist als die schon angeführten, oder ob die Angabe der Zeitigung dieser Birne von dem Herrn Doctor Diel irrthümlich angegeben ist, läßt sich insofern vermuthen, als die Beschreibungen beider Autoren bis auf die Reifzeit fast ganz übereintreffen, es sey denn, daß es wirklich eine Sommer-, Herbst- und Winter-Prinzessin von Oranien gebe, mit welchem Namen man also nur zu freigebig umgegangen wäre. Nach dem englischen Pomologen, welcher die Fruchtbeschreibung geliefert hat, ist ihr Erzieher nicht der Herr P. van Mons, sondern der Herr Graf Coloma in Belgien. Die Gestalt der Frucht ist rund kreiselförmig, 3 Zoll hoch und auch eben so breit. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, dick und steht bald in einer seichten, bald tiefern Höhle. Die Farbe der Schale ist hell-orangenroth, die Sonnenseite röthlichbraun, und die häufig über die Frucht verbreiteten Punkte sind stark und bräunlich; auch zeigen sich hie und da Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist gelblichweiß, schmelzend, zuweilen etwas steinig, und von einem angenehmen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum trägt sowohl als Hochstamm als auf Zwerg auf der Quitte gleich gut, er blüht etwas spät, und ist daher weniger den Nachfrösten unterworfen, als andere Birnarten. Die Sommertriebe sind röthlichbraun, mit kleinen, runden weißlichen Punkten gefleckt. Das Blatt ist eyförmig und am Rande scharf gezähnt. Der Blattstiel hat sehr lange Afterblätter. Die Blüthe ist klein und von Farbe weiß.

Nr. 79. Beauchamp's Butterbirne. Beurré Beauchamp. I. Cl. I. Ordn. I. Cl.

Eine neue vortreffliche Kernfrucht von Herrn P. van Mons, welche noch in keinem pomologischen Werke vollständig beschrieben vorkommt, und welche sich bei mir durch eine vorzügliche Tragbarkeit auszeichnete. In Diel's VII. Heft, Birnen, S. XVII. Nr. 6 kommt eine **Beurré Beauchamp** vor, welche im Handbuch S. 707, Nr. 233 angeführet worden ist, welche aber auf der Sonnenseite geröthet und stark punktirt seyn soll, im November bis Dezember zeitigt und wahrscheinlich dieselbe Frucht ist, obgleich ihre Form der einer **Beurré blanc** gleichen soll. In Reichenbach's Obstkörbe wird die **Beurré Beauchamp** mit der rothen Bergamottte verglichen, mit wel-

cher sie auch in der Form die mehreste Aehnlichkeit hat, aber doch von dieser verschieden ist. Die Form der Frucht ist stumpf-kreiselförmig, oder rein bergamotteförmig, 2¾ Zoll hoch und eben so breit. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sich nur wenig bemerkbar an dem Bauch der Frucht zeigen, denn dieser ist ziemlich rund und eben. Der starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein bleiches Grün, zeitig wird dieses bleichgelb, die Sonnenseite ist ohne Röthe; auch findet man nur wenige feine Punkte und selten einige feine Rostanflüge oder Flecken an der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, butterhaft schmelzend, vollsaftig, und von einem recht angenehm süßen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum trägt bald und äußerst reichlich, ein aufgesetztes Pfropfreis trug schon im zweiten Jahre auf 2 Fruchtkuchen 21 Früchte von verschiedener Größe.

Nr. 80. Poire Bosc Desfontaines. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 374. No. 46.

Unter diesem Doppel-Namen erhielt Herr Poiteau diese Birne von Herrn Bonnet von Boulogne sur mèr als eine im Jahr 1814 erzogene Frucht des van Mons'schen Sortiments, welche dem Andenken zweier Professoren des Pflanzengartens zu Paris gewidmet worden ist. Die Form der Frucht ist länglich bauchig, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der mittelmäßig große Kelch sitzt mit seinen kurzen Kelcheinschnitten in einer mittelmäßig tiefen Einsenkung. Der ziemlich dicke Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist gelb, mit röthlichbraunen Rost marmorirt. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, vollsaftig und von sehr gutem süßem Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers. Eine vortreffliche Birne.

Nr. 81. Poire de Provence. Pyrus provincialis. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 55. Tab. 326.

Die Form dieser in der Provence einheimischen Frucht ist pyramidalisch; der Bauch sitzt gegen den Kelch zu, um welchen er sich schön abrundet, und woselbst die Frucht auch am stärksten ist; gegen den Stiel hin nimmt sie mehr ab und endigt gewöhnlich mit einer schräg stehenden Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3½ bis 4½ Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der schmalblätterige offene Kelch ist in seiner Höhlung roth und sitzt in einer flachen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dick, grün und steht in einer mit kleinen Beulchen umgebenen Höhle wie schräg eingesteckt. Die Farbe der

Schale ist vom Baum grün, später gelb, die Sonnenseite ist zinnoberroth verwaschen. Die Punkte sind sehr häufig, fein, hellroth und auf der Sonnenseite stärker und dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, spröde, Anfangs etwas steinig und herbe, in der vollen Reife aber ziemlich gut, von süßem Geschmack und angenehmen Geruch, wird aber bald teig oder schmierig. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind groß, von platter Form und sehr braun von Farbe.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst kräftig mit weit aus einander stehenden Aesten und bildet eine pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind kurz, dick, grünlich und kupferroth, am Auge stark geknieet und mit länglichen, aschgrauen Punkten besetzt. Die Augen sind groß, kurz, stumpfspitz und sitzen auf wenig vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist oval, dunkelgrün, am Rande tief und scharf, oder auch stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel ist kurz, dick und von Farbe bleichgrün.

Nr. 82. Die große Flaschenkürbisbirne. La grosse Calebasse. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris. Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 374. No. 74.

Diese große Frucht ist ebenfalls ein Sämling des Herrn P. van Mons, welchen Herr Bonnet von Boulogne sur mer an Herrn G. D. Poiteau sendete, der sie auch beschrieben hat. Die Flaschenkürbisbirne, welche in dem Traité des arbres fruitiers Vol. IV. Liv. 59. Tab. 366 vorkommt und viel Aehnlichkeit mit dieser Frucht hat, kann es nicht seyn, da jene 4 Wochen früher zeitigt, was auch Herr Poiteau gewiß dabei bemerkt haben würde, wenn diese Frucht ein Erzeugniß neuerer Zeit wäre. Die Gestalt dieser großen Frucht ist flaschenkürbisförmig, 5½ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der mittelmäßig große Kelch hat runde, weit von einander stehende schwache Kelchblättchen. Der 8 bis 10 Linien lange Stiel ist dick. Die Farbe der glatten, etwas glänzenden Schale ist hellgrün, welches später ins Gelbliche übergeht, die Sonnenseite ist mit einem Rothgrau überzogen, welches auf der Schattenseite wie marmorirt und punktirt erscheint. Das Fleisch ist weiß, halbfein, doch schmelzend, sehr saftreich, und von einem süßen, ziemlich erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr klein und enthält dicke, kurze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers. Diese Birne war bis dahin in Paris noch gänzlich unbekannt; wäre ihr Saft etwas mehr parfümirt, so könnte man sie unter die Birnen ersten Ranges stellen, so bleibt sie aber immer noch wegen ihrer Größe und Güte eine sehr schätzenswerthe Frucht.

Nr. 83. Poire Albertine. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 375. No. 51.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons führt diese Birne die Nummer 1471; Herr G. D. Poiteau untersuchte sie im Jahre 1833, und gab ihr den Vornamen seiner Frau. Die Form dieser vortrefflichen Birne ist länglich, der Bauch abgerundet und gegen den Stiel hin endigt sie sich in eine stumpfe, schief stehende Spitze; sie ist 2 bis ¾ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Kelch ist offen und seine 5 kurzen Kelchblättchen sind häufig fehlerhaft. Der dünne Stiel ist 6 bis 8 Linien lang und steht schräg auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der dicken Schale ist hellgelb und mit feinen rothbraunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, vollsaftig, und von einem sehr angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält längliche, aber häufig taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers.

Nr. 84. Knoop's geblümte Muskatellerbirne. Muscat fleuri de Knoop. II. Cl. II. Ord. II. R.

Knoop's Pomol. S. 47. Taf. V.

Diese von Knoop beschriebene geblümte Muskatellerbirne unterscheidet sich von der wahren geblümten Muskatellerbirne, Christ Pomol. S. 113 und T. O. G. X. B. S. 91, welche schon im August zeitiget durch ihre viel spätere Zeitigung, welche in den October und November fällt und ist also schon in dieser Hinsicht von jener verschieden. Die Form der Frucht ist rund, gegen den Stiel zu ein wenig eingebogen, kurz zugespitzt, 2 Zoll lang und 1½ Zoll breit. Der kleine, offene Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, stark, und steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelblich, der größere Theil der Frucht aber mit einem Dunkel- oder Braunroth überzogen. Das Fleisch ist sehr milde und von einem sehr lieblichen, durchdringenden Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Der Baum wächst stark und trägt sehr reichlich.

Nr. 85. Knoop's Schmeerbirne. Smeer Peer. II. Cl. III. Ord. III. R.

Knoop's Pom. S. 50. Taf. VI. Christ H. Wb. S. 213.

Ist von der Sickler'schen Schmelz- oder Schmeerbirne verschieden. Die Gestalt der Frucht ist birnförmig, 2⅛ Zoll lang und 1⅝ Zoll breit. Der kleine Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn und steht auf der Spitze oben auf. Die Farbe der Schale ist grünlich, mit schwarzbraunen

Punkten gefleckt. Das Fleisch ist körnig, ziemlich saftig, und von einem etwas müskirten, doch nicht hochfeinen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Der Baum wächst stark und trägt sehr reichlich.

Nr. 86. Die Herzogin von Angouleme. La Duchesse d'Angoulême. Dutchess of Angoulême Pear. Pyrus inculis mensis. III. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des arbr. fr. Vol. IV. Liv. 70. Tab. 422. Noisette, 2. B. S. 303. Nr. 97. Pomol. Magaz. Vol. II. No. 76. Hortic. Sociét. Cat. No. 260.

Diese vorzüglich große Frucht wurde in einem Hölzchen bei Antwerpen als Wildling gefunden; nach Herrn G. D. Poitau ist sie schon früher in der Grafschaft Anjou aber nur als Cyderfrucht bekannt; eine solche Frucht soll oft 19 bis 22 Unzen wiegen. Die Form der Frucht ist pyramidalisch, der Bauch sitzt hoch oben gegen den Kelch zu, nach welchem er sich schön breit abrundet, gegen den Stiel hin biegt sich die Frucht etwas ein und läuft alsdann in einer langen, abgestumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 4 bis 4½ Zoll lang und 3½ bis 3¾ Zoll breit. Der sehr klein und schmalblätterige Kelch ist zugespitzt, halboffen, und sitzt in einer bald mehr oder weniger tiefen, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen und deren Rundung sehr unegal machen. Der dicke Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, mit Fleischbeulen umgebenen Höhle, häufig schräg auf der Spitze, wie eingesteckt. Die Farbe der Schale, unter welcher man zuweilen etwas Steiniges bemerkt, ist vom Baume grünlichgelb, in der Zeitigung dunkelgelb, die Sonnenseite ist ohne Röthe, dagegen ist sie häufig mit breiten, rothbraunen Rostflecken unregelmäßig bedeckt, wozwischen noch viele hellbraune Punkte vertheilt sind, welche theils stark, theils fein sich über die ganze Schale verbreiten. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, doch schmelzend, vollsaftig, und von einem nur wenig süßen, doch vortrefflichen Geschmack und angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist lang, schmal und enthält lange, dünne, gelbe und schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt, nach dem Pomological Magazin, Ende Octobers und hält sich bis in den November, nach Poiteau soll sie aber schon Ende Septembers zeitigen und sich bis im November halten.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark und trägt als Hochstamm recht gut, paßt aber besser auf Quitte veredelt und an eine westlich gelegene Mauer gepflanzt, woselbst die Frucht ihre vollkommene Güte erlangt. Die Sommertriebe sind lang, stark, an jedem Auge geknieet, gelblich oder graugrünlich, und mit langen und runden, hellröthlichen Punkten besetzt. Die Augen sind groß, zugespitzt und sehr braun von Farbe. Das Blatt ist bald oval, bald elliptisch,

mittelmäßig groß, vorn scharf zugespitzt, von Farbe glänzend grün, unten gelblichgrün und am Rande seicht gezähnt. Die Blüthe kommt frühzeitig zum Vorschein. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Die Beschreibungen beider Autoren über diese Biene treffen in der Hauptsache überein, eben so die Abbildungen derselben, aber der Unterschied von 4 Wochen in der Zeitigung der Frucht läßt einen Irrthum bei Einem von Beiden vermuthen, indem das Clima von England und Frankreich nicht so bedeutend abweichend seyn kann, um diesen Unterschied hervorzubringen.

Nr. 87. Die butterartige Bergamotte. La Bergamotte beurré. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 370. No. 32.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons findet sich diese Frucht unter der Nummer 53 als Bergamotte beurré aufgeführet, welchen Namen der Herr G. D. Poiteau als bezeichnend beibehalten hat. Die Form der Frucht ist länglich bauchig, 2½ Zoll hoch und eben so breit. Der fest geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch über den Bauch der Frucht hinlaufen und dessen Rundung unegal machen. Der ziemlich dicke Stiel ist 8 Linien lang. Die Farbe der Schale ist dunkelgelb, über und über mit einem röthlichgelben Rost überdeckt, durch welchen die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint. Das Fleisch ist gelblichweiß, halbschmelzend, überflüssig saftig, und von einem vortrefflichen, parfümirten Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder im Anfange des November. Der Parfüm dieser Birne ist eigen und besonders angenehm.

Nr. 88. Poire Sieulle. II. Cl. III. Ord. II. R.

Bon Jardinier p. 428. Jardin Fruitier p. 79.

Die Form der Frucht ist rundlich oder bergamotteartig und ähnelt einer Crasanne, ihre Größe ist nur mittelmäßig. Der Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung. Der lange Stiel steht in einer kleinen, mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ist nur leicht geröthet. Das Fleisch ist halbschmelzend, saftig, und von einem angenehm süßen, edlen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Die Frucht wurde von dem Gärtner des Herzogs von Choiseul, Herrn Sieulle zu Praslin, erzogen, oder aufgefunden und nach ihm benannt.

Nr. 89. Die Aston-Towns-Birne. The Aston-Town-Pear. I. Cl. I. II. Ord. II. R.

Pomol. Magaz. Vol. III. No. 139. Hort. Sociét. Cat. No. 26.

Eine englische Nationalfrucht von rundlicher, fast bergamottförmiger Gestalt, 2 Zoll hoch und eben so breit. Der offene Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung. Der Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, dünn, und steht in einer kleinen Höhle wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist vom Baume blaugrün, zeitig gelblich, die Sonnenseite ist mit braunrothen, rauh anzufühlenden Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblichweiß, schmelzend, vollsaftig, um das Kernhaus etwas steinig und von einem sehr angenehmen süßen Geschmack. Die Kerne sind groß, dünn und von Farbe schwarz.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den November.

Der Baum trägt selten vor dem 6. Jahr, aber alsdann reichlich. Die Sommertriebe sind Anfangs lang, bei reiferem Alter des Baumes aber kürzer, von Farbe dunkelgraugelb und mit weißen Punkten gefleckt. Das Blatt ist mitteimäßig groß, oval, scharf zugespitzt, und der Rand ist nur nach der Spitze zu gezähnt, unten gar nicht. Der Blattstiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter. Ist in England sehr beliebt.

Nr. 90. Poire-Gall. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 374. No. 48.

Vom Herrn P. van Mons erzogen, von Herrn G. D. Poiteau im Jahr 1823 oder 1824 beschrieben, und dem wegen seiner Schädellehre berühmten Doctor Gall gewidmet. Die Form der Frucht ist oval und 2 Zoll hoch. Der Kelch ist klein und offen. Der Stiel ist 1 Zoll lang und dick. Die Grundfarbe der Schale ist gelblich, welches durch den rothgrauen Rostüberzug wie marmorirt durchscheint. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, überfließend saftig, und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind lang, platt und fast schwarz.

Nr. 91. Coloma's Winterbutterbirne. Coloma de printemps. I. Cl. III. II. Ord. II. R.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Grafen Coloma erzogen, welche aber von der **Vrai Coloma de printemps** verschieden ist. Die Reiser dieser beiden Birnenarten erhielt ich von dem Herrn Geheimen Rath Diel, und von beiden hatte ich Gelegenheit, ihre Früchte zu untersuchen. Die Form der Frucht ist länglich-conisch, oder rundbauchig, mit einer kreiselförmigen Stielspitze. Eine vollkommene

Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis 3 Zoll lang und 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der offene, kleinblätterige Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche gewöhnlich mit Rost überlegt ist, hingegen ist der Bauch größtentheils rund und eben. Der dicke Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der Spitze oben auf, häufig durch Fleischbeulen schief gedrückt. Die Farbe der Schale ist vom Baum schönes Grasgrün, zeitig wird dieses grünlichgelb oder ganz gelb, die Sonnenseite ist ohne Spur von Röthe, dagegen finden sich viele feine, hellbraune Punkte und Rostfiguren an der Schale, welche Letztere besonders um den Kelch und an der Stielspitze stark sichtbar sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, um das Kernhaus etwas steinig, butterhaft schmelzend, und von einem gewürzhaften, mit nur wenig Säuere gemischten Geschmack, welcher aber etwas Wildartiges mit sich führt. Das Kernhaus ist klein und enthält länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt zu Anfang Novembers und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum wächst kräftig und trägt bald und sehr reichlich.

Nr. 92. Die vergoldete oder wahre graue Dechantsbirne. La Doyenne grise d'orée. I. Cl. II. Ord. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstb. IV. Heft, S. 151. Nr. 3.

Der Herr Chorherr Schmidberger hält diese Birne für die wahre graue Dechantsbirne der älteren französischen Pomologen, und giebt als Unterschiede von der gewöhnlichen grauen Dechantsbirne folgende Kennzeichen an. Sie unterscheidet sich von dieser durch geringere Größe, rundere Gestalt und festeres Fleisch; auch hält sie sich länger auf dem Lager als die vortreffliche graue Dechantsbirne. Ihre Gestalt ist rundkreiselförmig, zuweilen aber auch etwas länglich wie eine Beurré blanc, ihre Größe ist mittelmäßig. Der Farbe der Schale ist vom Baum grau-grünlich, in der Zeitigung goldgelb oder goldfarbig, mit einem feinen grauen Rost überzogen und mit vielen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, sehr saftreich, und von einem ungemein guten, gewürzhaften Geschmack, welcher viel Aehnliches von dem der grauen Herbstbutterbirne an sich hat.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich 14 Tage in ihrer Zeitigung.

Der Baum wächst als Pyramide auf dem Wildling freudig und trägt bald Früchte.

Nr. 93. Gansel's Bergamotte. Gansel's Bergamot Pear. Brocas Bergamot. Ives's Bergamot. Staunton. Gurle's Beurré. Bonne rouge. Diamant. I. Cl. II. Ord. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. I. Nr. 35. Hortic. Sociét. Catal. No. 50.

Diese vorzüglich schöne und vortreffliche Birne wurde von dem

Herrn General-Lieutenant Gansel zu Donneland-Hall in England, aus dem Kern einer Herbstbergamotte erzogen. Die Form der Frucht ist plattrund, zuweilen auch etwas länglichrund, gegen die Kelchwölbung zu abgeplattet, am Spalier erzogen erreicht sie oft die ungeheuere Größe von 1 Fuß in die Breite, gewöhnlich aber von 7½ Zoll Höhe und 8 Zoll Breite. Nach der Abbildung im **Pomological Magazin** beträgt aber ihre Größe nur 2¾ bis 3 Zoll Länge und 3½ Zoll Breite, welches wohl das gewöhnliche Maaß einer auf dem Hochstamme erwachsenen Frucht seyn mag. Der kleine Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich rund und regelmäßig geformt. Der kurze, fleischige Stiel, welcher sich gegen sein Ende zu etwas verdickt, steht in einer kleinen Höhle, oder unmittelbar auf der stumpfen Spitze auf. Die Farbe der Schale ist dunkelbraun, der **Beurré Brown** ähnlich, die Sonnenseite ist hie und da mit dunklerem Braunroth gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, und von einem sehr lieblichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des November und hält sich 4 Wochen.

Der Baum treibt schwache Aeste und muß, wenn die Frucht vorzüglich werden soll, seinen Stand gegen Süd-West haben. Die Sommertriebe sind schwach, schlank, und wie die Blätter mit einer Art Mehlstaub bedeckt, wie man solchen nicht an anderen Birnbäumen findet, wodurch die Sorte sehr kennbar wird. Das glänzende Laub ist nur schwach mit jenem Staub bedeckt.

Nr. 94. Die Carthäuserin. Poir de Chartreux. I. Cl. III. Ord. II. R.

D. XXI. Heft, S. 213.

Der Gärtner des Herrn Professors van Mons, **Pierre Meuris**, giebt dieser Birne noch den Namen die wahre Dechantsbirne — **la vraie Doyonnée grise.** — Da diese Birne aber von Duhamel genau und richtig beschrieben worden ist, so kommt er also dieser Birne nicht zu. Eine nur mittelmäßig große, schön gefärbte, butterhaft-schmelzende Herbstbirne von vortrefflichem Geschmack. Die Frucht ist eine Art Rousselet und hat in ihrer Form und Größe mit der großen Sommerrousselet viel Aehnlichkeit, nur ist sie etwas bauchiger und dadurch oft ziemlich birnförmig. Der Bauch sitzt ⅔ über der Mitte nach dem Kelch zu, um den er sich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht nicht oder kaum aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in eine schöne, lange, kegelförmige Spitze aus, die oft fast birnförmig aussieht. Die Frucht ist gewöhnlich 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der kleinblätterige, in die Höhe stehende, weit geöffnete Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, umgeben mit einigen feinen, fast rippenartigen Erhabenheiten, die sich aber nicht deutlich nach dem Bauch hin verbreiten.

Der starke, fleischige Stiel ist ⅜ Zoll lang und steht oft, mit etwas Fleisch umlegt, auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der etwas fein rauhen Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, das in der Zeitigung blaßgelb wird, die ganze Sonnenseite hingegen ist mit einem starken, glänzend-blutartigen Roth verwaschen, wozu sich um die Kelchwölbung und um die Stielspitze ein zimmetfarbiger Rostüberzug gesellt, welcher sich auch über die ganze Frucht in zersprengter Manier zeigt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, von der nämlichen Farbe wie der Rost und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, butterhaft schmelzend, saftreich, und von einem erhabenen, angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, ohne hohle Achse, und die sehr engen Kammern enthalten nur wenige eyförmige, kleine, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im November mit der langen grünen Herbstbirne zugleich, wird aber bald teig.

Der Baum wächst nicht stark, treibt nicht viel Holz, wird aber bald fruchtbar. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang, nicht stark, etwas röthlich lederfarbig, mit vielen feinen, länglichen, aber wenig sichtbaren Punkten besetzt und mit feiner Wolle überdeckt. Die Augen sind herzförmig, braun, liegen am Zweig an und sitzen auf gut vorstehenden, nur schwach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, unterwärts gebogen, mit den Rändern aber schifförmig aufwärts, schön zugespitzt, von Farbe schön glänzend grasgrün, fein geadert und am Rande schön regelmäßig, mit sehr vielen spitzigen Zähnchen sägeförmig besetzt. Die unteren Blätter am Sommertrieb, so wie die Fruchtblätter sind viel größer als die gewöhnlichen. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 95. La Spreeuw ové. (La Faux Spreeuw.) II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Société. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 376. No. 54.

Herr Garten-Director Poiteau erhielt diese Birne als einen Gewinn vom Jahr 1815 von dem Herrn P. van Mons unter dem Namen Faux Spreeuw, welches Wort Spreeuw im Französischen une Poire Etourneau bezeichnen soll, was sich vielleicht mit Stahrenbirne übersetzen ließe. Herrn Poiteau gefiel der Beisatz „falsch" zur Bezeichnung der Frucht nicht, und da es eine Birne unter dem Namen Spreeuw giebt, welche einige Jahre früher als diese zu Malines erzogen worden war, so nannte er diese die eyförmige, als besser bezeichnend. Die Form der Frucht ist rundeyförmig, 2½ Zoll hoch und fast eben so breit. Der breit- und kurzblätterige Kelch ist offen und gerade oben auf. Der Stiel ist mittelmäßig stark und lang. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, zeitig gelb, mit rothgelben Punkten besetzt, um den Kelch und auf der Stielspitze gleichfarbiger Rostanflug. Das Fleisch ist grünlichweiß, halbschmel-

zend, ziemlich steinig, vollsaftig, und von einem süßen, mit nur wenig Säuere gemischten Geschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält breite, platte, kastanienbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder im Anfange des November.

Nr. 96. La Bellegarde d'automne. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 377. No. 56.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons führt diese Frucht die Nummer 1454. Der Herr GR. Diel beschrieb schon im 1. Heft der Birnen, S. 247, eine Bellegarde, welches Wort er mit Paradenbirn übersetzte, die er von einem Herrn Overmann aus Brüssel erhalten hatte, welche aber eine Sommerbirne ist, auch sich in Hinsicht ihrer rothen Färbung von dieser unterscheidet; zum Unterschied habe ich diese, um Verwirrung zu vermeiden, die Herbst-Bellegarde, **la Bellegardé d'automne** benannt. Die Form der Frucht ist ovalbauchig, nach dem Stiel etwas verdünnt zulaufend, 3 Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Der kurzblätterige, große, runde Kelch liegt gerade oben auf. Der dicke Stiel ist 1½ Zoll lang und steht schräg auf der Spitze. Die Farbe der Schale ist hellgelb, mit feinen, rothgelben Punkten besetzt, um den Kelch Rostanflug. Das Fleisch ist sehr weiß, halb abknackend (demi-cassante), überflüssig saftig, und von einem erhabenen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind kurz und dick und von Farbe fast schwarz.

Die Frucht zeitigt im Anfange des November.

Nr. 97. Poire Camuzet. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 376. No. 55.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons führt diese neue Kernfrucht Nr. 1600, als ein Gewinn vom Jahr 1833. Herr G. D. Poiteau gab ihr den Namen des Oberaufsehers der Baumschulen in dem Pflanzengarten zu Paris, Herrn Camuzet, berühmt wegen seiner Obstkenntniß. Die Form und Größe hat diese Birne mit der guten Louise gemein, welche lang flachbauchig-kegelförmig, einer Hermannsbirne ähnlich sieht, und 3½ Zoll in der Länge und 3 Zoll in der Breite hält. Der breitblätterige, halboffene Kelch liegt oben auf. Der Stiel ist ½ Zoll lang. Die Farbe der Schale ist ein zartes Gelb, die Sonnenseite ist zuweilen etwas geröthet und die ganze Frucht ist mit vielen röthlichbraunen, etwas rauh anzufühlenden Punkten und Rostflecken wie marmorirt. Das Fleisch ist weiß, fein, butterhaft, ziemlich saftig, und von einem guten, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des November.

Nr. 98. Poire Léon Leclerc de Louvain. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 377. No. 57.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, vom Jahr 1825, welche er dem geschickten Pomologen Herrn Leon Leclerc gewidmet hatte; da aber dieser mehrere Jahre hinter einander Früchte von einer Leon Leclerc zur Ausstellung in den Gartenbauverein zu Paris gesendet hatte, von welchen die des Herrn G. D. Poiteau, der solche unter demselben Namen von Herrn van Mons erhalten hatte, verschieden ist, indem sie viel später zeitigt, so vermuthet er, daß hier eine Verwechselung der Reiser vorgegangen sey, und benannte die seinige die Löwener Leon Leclerc und die des Herrn Leon Leclerc die **Leon Leclerc de Lavaul** nach dessen Aufenthaltsort. Die Form der Frucht ist länglich-oval, der Bauch sitzt in der Mitte und ist daselbst etwas angeschwollen, gegen den Stiel hin läuft sie in einer stumpfen Spitze aus, die Frucht ist 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der große, schwachblätterige Kelch ist geschlossen und noch mit feinen Staubfäden versehen. Der Stiel ist 1 Zoll lang und ziemlich dick. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist dunkelroth verwaschen und gesprengt. Das Fleisch ist gelblichweiß, halb schmelzend, vollsaftig und von einem guten, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist enge und enthält länglich-spitze, sehr braune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des November.

Nr. 99. La Vilmorin. I. Cl. II. Ordn. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 377. No. 58.

Nach dem Catalog des Herrn P. van Mons Nr. 11, vom Jahr 1833; Herr G. D. Poiteau widmete diese vortreffliche Birne dem Herrn Vilmorin, wahrscheinlich einem französischen Pomologen oder Bäumisten. Die Frucht ist von der Form und Größe einer Doyenne (**Beurré blanc**), deren oberer Theil etwas verlängert und zusammengedrückt ist; sie ist 2½ Zoll hoch und eben so breit. Das Auge oder der Kelch ist wie bei der zweibutzigen Birn (**à deux têtes**). Der ziemlich dicke Stiel steht gerade auf der Spitze auf. Die Farbe der Schale ist ein schönes Hellgelb, die Sonnenseite ist geröthet und die Punkte sind rothgelb. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, ein wenig körnig, überflüssig saftig, und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kerne sind platt, spitzig und von Farbe sehr braun.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des November.

Herr Poiteau glaubt, großen Beifall damit zu verdienen, indem er diese gute Birne nach dem Herrn Vilmorin benannte.

Nr. 100. Poire His. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Société. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 380. No. 65.

Ebenfalls eine Kernfrucht des Herrn P. van Mons und nach dessen Catalog Nr. 1628. In der 2. Ausgabe des Fruchtgartens des Herrn Noisette findet sich eine Birne His unter Nr. 168, welche von dieser hier beschriebenen nur in der Form verschieden ist, welche ebenfalls von Herrn P. van Mons herstammt. Da nun Herr G. D. Poiteau dieselbe Nr. 168 mit dem Namen Jefferson schon belegt hatte, so übertrug er den Namen His auf die unter Nr. 1628 erhaltene vortreffliche Birne, welches er, um Verwirrung zu verhüten, bekannt zu machen für nöthig fand. Die Form der Frucht ist regelmäßig eyförmig, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kurze und breitblätterige Kelch ist an seiner Basis etwas fleischig und liegt gerade auf der Wölbung auf. Der 1 Zoll lange Stiel ist dünn und von Farbe fahlröthlich. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ist mit einem Anflug von Röthe belegt und durchaus mit röthlichgelben Punkten getüpfelt, um den Kelch findet man einen feinen gleichfarbigen Rostanflug. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, vollsaftig und von einem köstlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder im Anfange des November.

Herr G. D. Poiteau gab dieser vorzüglich guten Birne den Namen des Herrn His, Inspectors der königlichen Bibliothek in Paris und berühmten Sammler der Orangensorten.

Nr. 101. Poire Jean Baptiste. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Société. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 379. No. 63.

Herr G. D. Poiteau erhielt diese Frucht von dem Herrn P. van Mons von Löwen, gleichzeitig auch von Herrn Bonnet von Boulogne sur Mèr; die des Letzteren schien ihm besser zu seyn als die von Herrn van Mons erhaltene, weßhalb er die Beschreibung nach dieser entwarf. Die Frucht soll in Ath, in der Grafschaft Hennegau, erzogen worden seyn. Die Gestalt ist kegelförmig, nach beiden Enden stumpf zugespitzt, fast 4 Zoll lang. Der breitblätterige, häufig verstümmelte Kelch liegt offen oben auf. Der Stiel ist 1 Zoll lang und da, wo er auf der Spitze aufsitzt, mit Fleisch umgeben. Die Farbe der Schale ist grün, die Sonnenseite roth verwaschen und über und über mit rothbraunen Punkten besetzt, die Stielwölbung ist mit einem Rostanflug belegt. Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, vollsaftig und von einem guten, etwas parfümirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist fehlerhaft, auch fehlen die Kerne gänzlich.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, im November und Dezember.

Nr. 102. Poire Dalbret. II. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Horticul. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 379. No. 62.

Eine van Mons'sche Kernfrucht unter Lit. l nach dem Catalog; Herr Garten-Director Poiteau legte ihr den Namen des Oberaufsehers der Obstbaumschulen im Pflanzengarten zu Paris, Herrn Dalbret, bei, rühmlichst bekannt durch sein vortreffliches Werk über den Schnitt der Obstbäume. Die Gestalt dieser guten Birne ist bauchig-kreiselförmig und hat viel Aehnliches von dem Sommerdorn, sie ist 2½ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der breit- und kurzblätterige Kelch liegt gerade oben auf. Der ziemlich dicke Stiel ist ¾ Zoll lang. Die Farbe der Schale ist hellgrün, in der Zeitigung wird sie ein wenig gelb und ist mit vielen feinen, grauen Punkten und einigen Flecken von derselben Farbe gezeichnet. Das Fleisch ist gelblichweiß, halbschmelzend, ein wenig steinig um's Kernhaus, vollsaftig und von einem vortrefflichen, parfümirten Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte Novembers.

Nr. 103. La Dauphine. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 378. No. 60.

In dem Catalog des Herrn van Mons mit b oder h bezeichnet; sie soll nach Herrn van Mons aus dem Kern einer Souveraine im Jahr 1833 erzogen worden seyn, Herr Garten-Director Poiteau legte ihr daher den Namen Dauphine bei. Die Gestalt dieser schönen Frucht ist länglich-oval, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, 2¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch ist groß, die Kelchblätter sind mittelmäßig groß und fest geschlossen. Der Stiel ist sehr dick. Die Farbe der glatten Schale ist ein glänzendes Citronengelb, die Punkte sind fein und rothbraun. Das Fleisch ist weiß, ein wenig ins Gelbliche spielend, schmelzend, nur wenig körnig, vollsaftig, und von einem sehr guten, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält große, fast schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des November.

Nr. 104. Poire Soulange Bodin. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 380. No. 66.

Eine neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons vom Jahr 1832. Herr G. D. Poiteau widmete diese vorzüglich gute Birne dem Herrn Soulange Bodin, Stifter des Gartenbauvereins zu Fromont. Die Form der Frucht ist rundbauchig-kreiselförmig, gegen den Stiel etwas verdünnt zulaufend, 3 bis 3¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit, und ähnelt in Form und Größe einer schönen grauen Junker-Hansbirne, Messire Jean gris. Der unregelmäßige Kelch sitzt in einer weiten, schüsselförmigen Einsenkung, die Kelchblättchen sind da,

wo sie ansitzen, etwas fleischig, und haben die Form einer ausgehöhlten Rinne. Der dicke Stiel ist 6 bis 7 Linien lang und steht in einer mit kleinen Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb, mit röthlichgelben Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, fast ganz schmelzend, vollsaftig, und von einem süßen, parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und umschließt breite, kastanienbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des November.

Drittes Geschlecht.

Winterbirnen.

Zeitigen vom Anfange des November und dauern bis in den Sommer.

Nr. 105. Poire Azaïs. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 378. No. 61.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, unter der Nr. 1482 im Catalog. Herr G. D. Poiteau untersuchte und beschrieb die Frucht im Jahr 1832, und widmete sie dem ehrwürdigen Philosophen Herrn Azaïs, Verfasser des Compensations. Die Form der Frucht ist stark eyrund, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, 2½ Zoll hoch und fast eben so breit. Der kurzblätterige, an seinem Anfange etwas fleischige Kelch, ist geschlossen und sitzt in einer geringen Einsenkung. Der ziemlich dicke Stiel ist 6 bis 10 Linien lang und steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgelb, mit röthlichgelben Punkten leicht getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, ganz schmelzend, vollsaftig, und von einem süßen, köstlichen Geschmack. Das Kernhaus ist lang, enge, und umschließt kleine, aber größtentheils taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder im Anfange des Dezember. Eine vorzüglich gute späte Herbst- oder frühe Winterbirne.

Nr. 106. Poire Canet. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 379. No. 64.

Auch diese vortreffliche Birne verdanken wir dem Herrn P. van Mons, welcher sie in seinem Catalog mit Nr. 1660 bezeichnet hatte. Herr G. D. Poiteau untersuchte und beschrieb die Frucht im Jahr 1833, und widmete sie seinem Freund Herrn Canet, bekannt als geschickter Architekt und Gartenanleger zu Paris. Die Form der Frucht ist die einer schönen St. Germain, länglich-bauchig, 3¼ Zoll

lang. Der mittelmäßig große Kelch, dessen Blätter dick, steif, hart und von Farbe sehr schwarz sind, sitzt in einer engen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe ist wie bei einer Orange mit Blattern besetzten gelben Schale; wenn die Blattern bersten, so entstehen eben so viele kleine, röthliche Punkte auf der Schale. Das Fleisch ist sehr weiß, halbfein, schmelzend, vollsaftig, und von einem sehr guten, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält vollkommene, fast ganz schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder im Anfange des Dezember.

Nr. 107. Die frühzeitige Colmar. Passe Colmar. Pyrus exquisita. I. Cl. II. Ord. I. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 70. Tab. 425.

Unter den Sommerbirnen habe ich schon im Handbuche S. 608 Nr. 112 eine frühzeitige Colmar, Passe Colmar par M. Hardenpont beschrieben, welche der Herr Rath Hardenpont erzogen hat und sich von dieser ebenfalls aus den Niederlanden herstammenden Colmar durch frühere Zeitigung und einige Abweichungen in der Beschreibung der Frucht und der Vegetation ihrer Bäume unterscheidet. Wahrscheinlich ist die Birne, welche Herr G. D. Poiteau in seinem Werke beschreibt eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, jedenfalls aber eine andere Frucht als die des Herrn Raths Hardenpont. Die Gestalt der Frucht ist kreiselförmig, gegen den Stiel gerade aus, stumpf zugespitzt, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kleine, offene, schmalblätterige, schwarze Kelch liegt ohne Einsenkung auf der Wölbung oben auf. Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, dick und steht, mit einigen Fleischbeulen umgeben, in einer kleinen Grube wie schräg eingesteckt. Die Farbe der Schale ist ein zartes Grün, welches in der Zeitigung ein schönes Citronengelb wird, die Sonnenseite ist hellroth angelaufen, die Punkte sind sehr zahlreich, fein, von Farbe hellroth und besonders auf der Kelchwölbung deutlich sichtbar. Die Frucht riecht angenehm. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, schmelzend, vollsaftig, und von einem angenehm süßen, etwas muskirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt große, längliche, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Dezember.

Der Baum wird nicht groß und bildet eine weit ausgebreitete Krone. Die Sommertriebe sind gelblich, am Auge ein wenig geknieet und stark mit aschgrauen Punkten besetzt. Die Augen sind groß, stumpfspitzig, in der Mitte des Triebes aber oft scharfspitz. Das Blatt ist klein, länglich, scharf zugespitzt, ziemlich glänzend grün, tief geadert, unten bleichgrün und am Rande scharf gezähnt. Der Blattstiel ist dicker und von Farbe blaßgelb.

Nr. 108. Die Muskatellerbirne von Nancy. La Muscat de Nancy. I. Cl. III. Ord. I. R.

Christ Pomol. S. 422. Nr. 29. Christ H.-Wb. S. 197.

Eine vortreffliche späte Herbstbirne von conischer Form, 2¾ Zoll lang und 2 Zoll und 2 Linien breit. Ihr stärkster Umfang ist nahe gegen den Kelch zu, nach welchem sie sich schön rund zuwölbt, gegen den Stiel hin nimmt sie nach und nach ab und endigt ohne Einbiegung mit einer stumpfen Spitze. Der kleine Kelch sitzt in einer mäßig tiefen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang, da, wo er aufsitzt, ist er mit Fleisch umwachsen und gelb, in der Mitte grün und an seinem Ende braun von Farbe. Die sehr zarte und dünne Schale ist in der Zeitigung gelb, die Sonnenseite nicht geröthet, über und über ist sie mit kleinen, zimmetbraunen Punkten übersäet und mit gleichfarbigen Flecken besetzt, wozu sich noch schwärzliche Eisenflecken gesellen. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, schmelzend, von lieblich-süßem, mit etwas Muskatellerparfüm gemischtem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich sehr lange.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Sommertriebe sind schwach, bräunlichgrün, mit vielen feinen, länglichen, weißen Punkten besetzt, sie sind an jedem Auge etwas geknieet. Die Augen sind klein, rundspitzig, braun und stehen nur wenig vom Zweig ab. Das Blatt ist eyförmig, gelblichgrün und am Rande sehr seicht gezähnt.

Nr. 109. Die Winterkönigin. La Reine d'hiver. I. Cl. III. Ord. II. R.

Chr. Pomol. S. 432. N. 38. Chr. H. Wb. S. 189.

Eine sehr gute, mittelmäßig große, in ihrer Gestalt sehr veränderliche Birne, welche der St. Germain in vielen Stücken gleicht. Die eigentliche Gestalt der Frucht ist kegelförmig, bald mit einer langen, bald mit einer stumpfen Spitze versehen. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch zu, nach welchem er sich schnell abrundet. Nach dem Stiel hin ist die Frucht zuweilen unter dem Bauch eingezogen, bald läuft sie aber auch allmälig abnehmend in eine mehr oder weniger stumpfe Spitze aus. Eine regelmäßige und vollkommene Frucht ist über 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der kleine Kelch steht meistens in einer kleinen, mit einigen Rippchen umgebenen Einsenkung, die sich öfters in beulenartigen Erhöhungen über den Bauch der Frucht hinziehen und diesen uneben machen, häufig steht auch der Kelch schief auf der Kelchwölbung. Der Stiel ist bald kurz, bald ziemlich lang und steht, mit Fleischhöckern umgeben, schräg auf der Spitze auf. Die Farbe der dicken, wie bei der St. Germain unterhalb sandigen Schale, ist in der Zeitigung goldgelb, über und über mit vielen, dicht an einander stehenden grauen Punkten besetzt und

mit Rost überzogen, oder mit Anflügen davon Stellenweise besetzt, wozu auch noch häufig schwärzliche Eisenflecken kommen. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, oft sehr sandig um das Kernhaus, und von einem erhabenen, etwas muskirten Geschmack, dem der St. Germain ähnlich.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis in den Februar und März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und trägt gut. Die Sommertriebe sind lang, olivengrün und bräunlich, mit vielen kleinen Punkten getüpfelt und an jedem Auge geknieet. Die Augen sind dick, spitzig, stehen stark ab vom Zweig, und sitzen auf breiten, platten Augenträgern. Das Blatt ist lang, schmal, gegen den Stiel spitziger zulaufend als nach vorne, und der Rand, anstatt gezähnt, nur seicht ausgebogt oder gerändelt. Der Blattstiel hat Afterblättchen.

Nr. 110. Die Cardinalsbirne. La Cardinale. Pyrus cardinalis. II. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 11. Tab. 62.

Diese französische Birne kommt auch unter den Namen Poire d'Admiral vor, ist aber von der Admiralsbirne, Diel's II. Heft S. 14, sehr verschieden; wahrscheinlich ist die obige mit Kraft's Poire d'Admiral Nr. 150 eine Sorte. Siehe Diel's Citate II. Heft S. 14. Die Form der Frucht ist der spanischen guten Christbirne ähnlich, nur ist sie regelmäßiger und weniger dick als jene, welche hoch aussehend, bauchig kegelförmig gestaltet und länger und wohlgestalteter als eine Bon Chretien d'hiver ist. Die Frucht ist groß, der ziemlich große Kelch ist offen, inwendig röthlich, und liegt sternförmig oben auf. Der Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und an beiden Enden etwas verdickt. Die Farbe der Schale ist ein glänzendes Grünlichgelb, welches zeitig schönes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit dem schönsten Carminroth verwaschen. Die Punkte sind zahlreich, rund, in der Grundfarbe braun, im Rothen aber aschgrau. Das Fleisch ist weiß, halb abknackend, grobkörnig, etwas derb, doch ziemlich schmelzend und saftig, und von einem angenehm süßen Geschmack. Die Kerne sind kurz, plattgedrückt und von Farbe schwarz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark. Die Sommertriebe sind mäßig lang, am Auge geknieet, röthlich und mit grünen Punkten besetzt. Das Blatt ist bald länglich, bald oval und mehr oder weniger zugespitzt, es ist von Farbe schön grün, unten etwas wollig und am Rande nur wenig bemerkbar gezähnt.

Nr. 111. Die heilige Franziskusbirne. Poire de Saint François. I. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. IV. Liv. 46. Tab. 293.

Die Form dieser Frucht ist länglich-hochbauchig, einer St. Germain ähnlich, nur größer, gewöhnlich 4 Zoll lang und 3 Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, häufig unregelmäßigen, mit Erhöhungen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist 1 Zoll lang, stark und steht in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle wie schräg eingesteckt. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, zeitig gelb, die Sonnenseite ist ziemlich roth verwaschen und mit vielen hellrothen Punkten und Flecken gezeichnet. Das Fleisch ist weich, butterig, unter der Schale ölig oder fettig, welches die Frucht zuwider macht, und sonst von einem nur schwach müskirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Dezember.

Der Baum wächst sehr kräftig und gerade in die Luft, hat aber ein etwas wildartiges und düster belaubtes Ansehen. Die Sommertriebe sind lang, stumpf, olivengrün, etwas kupferfarbig, an den Augen etwas gekniet und mit länglichen Punkten besetzt. Die Augen sind klein und plattgedrückt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich-oval, sehr lang und scharf und unterwärts gebogen zugespitzt, oben dunkelgrün und häufig mit schwarzen Rostflecken bedeckt, unten blaßgrün und am Rande ungleich grobspitz gezähnt. Der Blattstiel hat zuweilen Afterblätter.

Nr. 11. Die große Roussette von Anjou. La grosse Rousette d'Anjou. Pyrus tardiflora. II. Cl. II. Ord. II. R.

Traité des arbres fruit. Vol. IV. Liv. 33. Tab. 217.

Die Form dieser Frucht ist ovalrund, gegen den Kelch abgeplattet, unten etwas länglich zulaufend, 2¼ Zoll lang und fast eben so breit. Der kleine Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung. Der Stiel ist ½ Zoll lang, sehr dick, hellröthlich und steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der Schale ist durchaus hellroth, die Sonnenseite ist schwachroth gefleckt (soll wohl dunkelroth heißen), die Punkte sind hellbraun, sternförmig gestaltet und fallen nur wenig in's Auge. Das Fleisch ist weiß, etwas steinig, spröde, später schmelzend, vollsaftig und von einem süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält schöne braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November oder Dezember, wird aber bald teig.

Der Baum wächst schön. Die Sommertriebe sind dünn, an den Augen gekniet, fahlroth und mit runden und langen hellrothen Punkten getüpfelt. Die Augen sind scharfspitzig, liegen fest an dem Zweig und stehen auf gut vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, stark unterwärts gebogen, von

Farbe graugrün, auf der Oberfläche mehr wollig als unten und am Rande wenig oder gar nicht gezähnt.

Nr. 113. Poire Léon. Leclerc de Laval. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 384. No. 80.

Herr Garten-Director Poiteau erhielt außer der unter Nr. 98 beschriebenen **Poire Léon Léclerc de Louvain** auch diese Frucht unter gleichem Namen von dem Herrn Léon Léclerc aus Laval, im Departement Calvados, welche von jener verschieden ist; zum Unterschied legte er dieser den Namen des Aufenthaltsortes dieses geschickten Pomologen bei, beide Früchte sind Zöglinge des Herrn Professors van Mons. Die Form dieser guten Winterbirne ist länglich-bauchig, gegen den Kelch zu abgerundet, daselbst etwas verdünnt und zusammengedrückt, gegen den Stiel läuft sie in einer stumpfen Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der ziemlich große, lang und schmalblätterige Kelch ist weißwollig; auch zeigen sich noch die Staubfäden der Blüthe an demselben. Der Stiel ist 15 Linien lang, ziemlich dick, und da, wo er aufsitzt, mit Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der Schale ist ein glänzendes Gelb, mit großen, hellbraunen Punkten besetzt, um den Kelch und den Stiel zeigt sich ein gleichfarbiger Rostanflug. Das Fleisch ist weiß, halbfein, halbschmelzend, vollsaftig, und von einem nur wenig parfümirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, die Kerne sind schwarz und sehr lang, häufig enthält es auch nur taube oder unvollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich oft bis in den Juli.

Hätte diese Birne mehr Parfüm, so wäre sie eine der vorzüglichsten, doch ist sie wegen ihrer langen Haltbarkeit dennoch sehr schätzbar.

Nr. 114. Der Wildling von Caissoy. La Bezy de Caissoy. I. Cl. II. Ord. II. R.

D. VIII. S. 46. Christ Pomol. S. 501. Nr. 67. Christ H. Wb. S. 163.

Der Oberpfarrer Christ führt in seinem Hand-Wörterbuch S. 163 als gleichnamig die **Rousette d'Anjou** oder **petit Beurré d'hiver** nach Quintinye an, Duhamel trennt beide als verschieden und sagt, die **Rousette d'Anjou** sey größer und schlechter als der Wildling von Caissoy. Die Frucht soll in dem Walde bei Caissoy in der Bretagne aufgefunden worden seyn, wovon sie auch in der dortigen Gegend **Roussette de Caissoy** genannt wird. Eine zwar kleine, aber butterhaft schmelzende, vortreffliche Wintertafelbirne, von einem ihr eigenthümlichen Geschmack; sie gehört zur Familie der

Beurrés. Ihre Gestalt ist dickbauchig-eyförmig und ähnelt in dieser Hinsicht einer Sommereyerbirne, oder mehr einer Leschasserie. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich fast gleich abnehmend nach dem Kelch wie nach dem Stiel zu, zuweilen auch spitziger nach dem Stiel, nicht selten aber auch mehr abnehmender nach dem Kelch, wo sie alsdann nur eine kleine Fläche bildet. In ihrer schönsten Größe ist die Frucht 2 Zoll breit und fast eben so hoch, oder nur etwas weniges höher. Der häufig verstümmelte Kelch ist weit offen und liegt mit einigen Kelchblättchen oft sternförmig oben auf, zuweilen wie etwas erhaben oder nur wenig eingesenkt. Der starke, dicke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze in einer ansehnlich tiefen, mit mehreren flachen Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken, etwas fein rauhen Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig nur etwas gelblichgrün, die Sonnenseite ist ohne Röthe, dagegen sind oft große Strecken der Schale mit einem braunen Rost überzogen, der oft fast die ganze Frucht überdeckt. Die Punkte sind in der Grundfarbe sehr häufig fast ganz damit übersäet, sie sind braun und fallen deutlich in's Auge. Das Fleisch ist mattweiß, fein, sehr saftvoll, stark riechend, butterhaft schmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, ohne hohle Achse, die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, starke, hell zimmetfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, Dezember und Januar und welkt etwas.

Der Baum wird nicht groß, geht schön in die Luft, belaubt sich gut und dicht, und trägt, sobald er etwas bei Jahren ist, ausnehmend reichlich, oft zu 3 Früchten an einem Fruchtkuchen. Die Sommertriebe sind lang, stark, unten dunkel olivenfarbig, oben gelblichgrün, an dem unteren Theil des Reises sind die Punkte sehr häufig röthlichbraun und fallen sehr in's Auge, auf den obern Theil aber sind sie nicht zu bemerken, die Spitze, so wie einige Stellen des Reises sind mit feiner Wolle überdeckt. Die Augen sind klein, herzförmig, halbrund, liegen fest an und sitzen auf dreifachen, in der Mitte stark gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, eyförmig, oft elliptisch, sehr kurz und scharf zugespitzt, ziemlich glänzend dunkelgrasgrün, unten und oben wollig, schön geadert und am Rande regelmäßig fein und spitz gezähnt. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Kommt nicht gut auf der Quitte fort.

Nr. 115. Die heilige Angelika-Birne. St. Auguste Angélique. I. Cl. III. II. Ord. I. R.

D. V. Heft, S. 82.

Stammt aus dem Churfürstlichen Garten zu Coblenz. Eine ziemlich große, vortreffliche, butterhaft schmelzende Tafelbirne für den Vorwinter. Ihre Form ist stark abgestumpft-kegelförmig, oft ziemlich bauchig und ähnelt einer mittelmäßig starken Mannabirne. Der

Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den er sich etwas breit zuwölbt, so, daß wenn die Kelchfläche nicht etwas schief steht, die Frucht gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel ist die eine Seite etwas erhaben, während die andere etwas eingebogen ist und endigt mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll lang und 2¾ Zoll breit; öfters ist die eine Seite der Frucht höher als die andere. Der kleine, mit nur wenigen Blättchen versehene Kelch ist ganz offen und sitzt in einer weiten, oft etwas flachen, mit einigen Unebenheiten umgebenen Einsenkung, welche häufig etwas schief steht; auch über den Bauch bemerkt man häufig Unregelmäßigkeiten in der Rundung desselben. Der sehr starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und sitzt in seinem Anfange sehr fleischig, stets auf die Seite gebogen und mit vielen Fleischbeulen umgeben, auf der Spitze oben auf. Die Farbe der glatten, später etwas geschmeidig werdenden Schale ist vom Baum ein blasses Grün, das in der Zeitigung nur gelblichgrün wird, auf der Sonnenseite bemerkt man nur selten einen ganz leichten Anflug von einer Röthe, welche man aber sehr leicht übersieht. Die Punkte sind zwar häufig, aber undeutlich, dagegen sind kleine, graue Rostfleckchen sichtbar und um die Kelchwölbung ein wahrer, brauner Rostanflug. Das Fleisch ist mattweiß, mit hellgrünen Adern durchzogen, fast etwas grünlich schillernd, feinkörnig, saftig, butterhaft markig und von einem gewürzhaften Zuckergeschmack, mit nur wenig Säure gemischt. Die Frucht riecht fein parfümirt. Das Kernhaus ist klein und geschlossen, die engen Kammern enthalten, nebst manchen tauben, auch einige große, lange, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November oder im Dezember und dauert 4 Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, an jedem Auge etwas eingebogen (geknieet), glänzend dunkel=lederfarbig, mit vielen feinen, hellbraunen Punkten getüpfelt und ohne Wolle. Die Augen sind lang, schön kegelförmig, spitz, schwärzlichbraun, stehen vom Zweig ab, auf stark vorstehenden, ranftigen, nicht gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, schön eyförmig, mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, mit einer kleinen, scharfen Spitze besetzt; es ist von Farbe glänzend hellgrasgrün, sehr schön und reich geadert, unten ganz glatt und am Rand bald seicht, bald schön stumpfspitzig gezähnt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 116. Duhamel's Hirtenbirne. Pastorale. Musette d'automne. II. III. Cl. III. Ord. II. R.

D. II. B. R. A. S. 238. Christ Pomol. S. 552. Nr. 136. H. Wb. S. 182. T. O. G. XI. B. S. 331. Taf. 16.

In Christ's Handwörterbuch hat sie noch außer den obigen Namen die: die Schäferbirne, die Sackpfeife von Anjou, la

Musette d'Anjou. In ihrer Gestalt nähert sie sich oft der Birnform, sie ist nämlich dickbauchig und nach dem Stiel abnehmend spitz, der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um welchen sie sich abnehmend stumpf zuwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf welche die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht der Bauch eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer starken, langen, abgestumpften Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der schmalblätterige Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen, oft unbedeutenden, mit einigen flachen Erhöhungen umgebenen Einsenkung, auch laufen über den Bauch ungleiche Erhabenheiten hin. Der starke, an seinem Anfange fleischige Stiel ist oft über 2 Zoll lang und steht, mit einigen starken Fleischbeulen umgeben, auf der stumpfen Spitze wie aufgedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün und wird in der vollen Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb, auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, dagegen sind aber feine Anflüge von Rost häufig, welche auch bei manchen Früchten nur um den Kelch und die Stielwölbung zu sehen sind. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die ganze Frucht übersäet, sie sind sehr fein, rothbräunlich und fallen nicht grell in's Auge. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, halbschmelzend, doch sich ziemlich im Munde auflösend und von einem recht angenehmen, starken, zimmetartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, hat keine hohle Achse, die langen und schmalen Kammern enthalten schöne, langgespitzte, kaffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar, welkt gerne etwas und wird dann saftlos.

Der Baum wächst stark, belaubt sich stark und ähnelt in der Belaubung der grauen Herbstbutterbirne und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, stark, olivenfarbig, mit vielen länglichen, rostbraunen Punkten besetzt und nach oben mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind stark, dick, kegelförmig, spitz, dunkelbraun und sitzen auf stark vorstehenden, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, langeyförmig, mit einer langen, stark unterwärts gekrümmten Spitze, ziemlich glänzend grasgrün, stark geadert, etwas fein wollig und am Rande mit vielen starken, spitzigen Zähnen besetzt, die nur an den oberen Blättern klein sind. Der Blattstiel hat fast 1 Zoll lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 117. Poire Jutisère. I. Cl. II. Ord. I. R.

Annal. de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 382. No. 72.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons im Catalog mit Lit. e, e bezeichnet. Die Form der Frucht ist oval-bauchig, gegen den Stiel etwas abnehmend und stumpf zugespitzt, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der großblätterige Kelch liegt sternförmig in einer

breiten Einsenkung. Der mittelmäßig starke Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist goldgelb und mit feinen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, ganz schmelzend, vollsaftig und von einem vortrefflichen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält breite, plattgedrückte, kastanienbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers.

Nr. 118. Die schönste Winterbirne. La Bellissime d'hiver. III. Cl. I. Ord. III. R.

D. II. Heft, S. 205. Christ H. Wb. S. 220. Vermillon d'Espagne.

Die in Christ's Handwörterbuch vorkommende Bellissime d'hiver scheint mit der Diel'schen Frucht bis auf die rothen Streifen auf der Sonnenseite ziemlich überein zu stimmen, obgleich Herr GR. Diel an der Echtheit zweifelt; nach Merlet heißt diese Birne noch „le Vermillon des Dames," und ist eine alte französische Frucht, welche auch Duhamel Bd. 3. beschrieben hat. Diese Birne ist eine der allergrößesten, die es giebt, und wegen ihres gewürzhaften Fleisches eine vorzüglich gute Compotbirne, und scheint aus einer sehr warmen Gegend herzustammen. Die Form der Frucht ist stark bauchig, breit und rund kreiselförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich kugelförmig abnehmend gegen den Kelch zu, nach dem Stiel nimmt sie stark und schnell ab und endigt, indem sie einen starken Bauch bildet, mit einer breiten, stumpfen Spitze, wodurch die Frucht ein kreiselförmiges Ansehen bekommt. In ihrer wahren Größe ist sie $4\frac{1}{4}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll breit und nur $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der starke und harte Kelch ist ganz offen und sitzt in einer etwas seichten, bald aber auch in einer tiefen, schüsselförmigen, ebenen, oder nur mit geringen Unebenheiten besetzten Einsenkung. Doch sieht man über die Frucht selbst mehrere flache, oft etwas beulenartige Erhabenheiten hinlaufen, welche die Rundung nur etwas entstellen. Der starke, an seinem Anfange etwas fleischige Stiel ist 1 Zoll lang und steht bald in einer seichten, bald tiefen, mit feinen Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, — Seladon, und die Sonnenseite ist mit einem bräunlichen Roth leicht verwaschen. Mit der Zeitigung wird sie aber schön citronengelb und die Sonnenseite nimmt alsdann eine schöne Feuerröthe an, wodurch die Frucht ein ungemein schönes Ansehen erhält. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind stark und braun, hingegen sind Rostanflüge selten und nur in der Kelcheinsenkung bemerkbar. Das Fleisch ist mattweiß, fest, saftvoll, angenehm riechend, doch für den rohen Genuß zu rauh, und von einem süßen, etwas fein herben Muskatellergeschmack; auch riecht die Frucht in der Zeitigung angenehm muskatellerartig. Das Kernhaus ist sehr klein, geschlossen und hat meistens eine hohle, steinige Achse. Die engen, oft fleischigen Kammern enthalten selten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember oder im Januar und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, belaubt sich stark, aber düster und ist fruchtbar, paßt aber besser auf Quitte an's Spalier als zum Hochstamm, indem seine großen Früchte leicht vom Winde abgeworfen werden. Die Sommertriebe sind lang, stark, treiben Blüthaugen, aber keine Fruchtspieße, sie sind olivengrün und bräunlichroth, mit nur wenigen, undeutlichen, feinen Punkten besetzt und ohne Wolle. Die Augen sind dick, spitzig, liegen am Zweig an und sitzen auf sehr wulstigen Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, rund elliptisch, oft nach dem Stiel spitziger als nach vorne, daselbst mit einer langen, scharfen Spitze versehen. Es ist von Farbe dunkelgrün, fein geadert, unten und oben fein wollig und am Rande gar nicht, oder nur nach der Spitze zu fein scharf gezähnt. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 119. Die Löwener Zuckerbirne. La Sucre Louvain. II. Cl. II. Ord. II. R.

D. III. B. N. A. S. 270.

Eine neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons erzogen. Diese etwas kleine, einfarbige Winterbirne gehört zur Familie der Pomeranzenbirnen, welchen sie an Form und Fleisch sehr ähnlich ist. Der Bauch sitzt, wie bei allen diesen Birnen, stark nach dem Kelch zu, um den er sich halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf welche die Frucht gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und auch eben so breit, oft etwas höher, bald aber auch wieder etwas niedriger. Der kurzblätterige Kelch ist offen und sitzt in einer oft ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die in unregelmäßen breiten Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und deren Form oft stark verschieben. Der starke, holzige, oft auch fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, oft ziemlich engen Höhle. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, — Seladon, — zeitig schönes Citronengelb, die Sonnenseite ist zuweilen mit einem leichten Anflug von einer erdartigen Röthe belegt, die aber bei den meisten Früchten und in manchen Jahren bei allen gänzlich fehlt. Die wahren Punkte sind sehr undeutlich, hingegen findet man häufig netzförmige Rostanflüge, oder einen fein zersprengten Rost an der Schale und besonders über die Kelchwölbung verbreitet. Das Fleisch ist schön weiß, fein, um das Kernhaus etwas steinig, halbschmelzend, saftvoll und von einem zuckerartigen Geschmack, doch ohne besonderes Gewürz. Das Kernhaus hat keine hohle Achse, ist klein und die engen Kammern enthalten ziemlich viele starke, zimmetfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember oder im Januar, und manche Früchte davon halten sich bis in den März.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, geht hoch in die Luft und ist ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, stark, gelblich lederfarben, mit vielen länglichen, feinen, braunen Punkten besetzt, ohne Bedeckung von Wolle und Silberhäutchen. Die Augen sind klein, herzförmig, braun, stehen nach oben etwas vom Zweig ab und sitzen auf flachen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist etwas klein, schön elliptisch, stark auslaufend zugespitzt, etwas rückwärts gebogen, von Farbe stark glänzend hellgrasgrün und am Rande mit theils abgerundeten, theils klaren und spitzigen Zähnchen besetzt. Der Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 120. Die Bequesne. Die Schnabelbirne. Das Eselsmaul. Der Eselskopf. La Bequesne. III. Cl. III. Ord. III. Rang.

D. VI. B. N. T. S. 219.

Eine oft wirklich große, sehr haltbare Winterbirne für die Küche, von vorzüglichem Werth. Ihre Gestalt ist stumpf-kegelförmig, die eine Seite der Kelchfläche ist immer etwas erhabener als die andere, wodurch sie ein gekrümmtes Ansehen erhält und dadurch einem Hasenkopf etwas ähnlich wird. Der etwas flache Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um welchen sie sich abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf welche die regelmäßige Frucht noch gut aufgestellt werden kann; nach dem Stiel nimmt sie stark ab und bildet eine stark abgestumpfte Kegelspitze. Eine schöne Frucht vom Hochstamm, wird 4 bis 4½ Zoll lang und 3 bis 3½ Zoll breit. Der kurzblätterige Kelch ist meistens offen und sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, oft etwas seichten, ebenen Einsenkung; auch über die Frucht hin bemerkt man keine wahren Erhabenheiten. Der Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der fein rauhen Schale ist durch den bei besonnten Früchten überall vertheilten Rost und der gelben Grundfarbe eine Art bronzefarbig, wobei die Sonnenseite mit einem erdartigen Roth verwaschen ist, wodurch die Frucht ein schönes Ansehen erhält. Wahre Punkte sind wegen des Rosts kaum bemerkbar, sie sind sehr fein, hellgelb und im Roste hellgelb umringelt. Das Fleisch ist körnig, etwas grob, nicht saftreich, und von einem süßen, etwas wildartigen Geschmack, der zum rohen Genuß nicht einladend ist. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, hat meistens nur 4 Kammern, welche muschelförmig sind und lange, spitzige, schwarzbraune Kerne enthalten, welche aber häufig nicht vollkommen sind.

Die Frucht ist den ganzen Winter hindurch zum Kochen vortrefflich und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr groß, geht hoch in die Luft und trägt sehr reichlich, indem ein alter Baum in einer Burg am Rhein oft 30 Körbe Früchte geliefert hat. Die Sommertriebe sind stark, trüb olivenartig von Farbe, mit zwar vielen, aber wenig in's Auge fallenden Punkten besetzt und mit feinem Silberhäutchen belegt. Die Augen sind schwarzbraun, stehen vom Zweig ab, auf wulstigen, nicht gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, herzförmig, kurz zugespitzt, hellgrün, stark geadert, unten weißwollig und am Rande gar nicht gezähnt. Der Blattstiel hat nur zuweilen Afterspitzen.

Nr. 121. Die grüne, langstielige Winterhirtenbirne. La Musette d'hiver à longue queue. I. Cl. I. Ord. II. R.

D. II. Heft, S. 3.

Die Frucht stammt aus Brüssel und gehört zur Familie der Muskatellerbirne, sie zeichnet sich besonders durch ihren auffallend langen Stiel aus und ist eine vortreffliche Winterbirne. In ihrer Form ist sie bald platt, bald etwas rundbauchig und beulenartig und sieht einer Bergamotte ziemlich ähnlich. Der Bauch sitzt meistens gerade in der Mitte, bei platten Früchten aber etwas höher nach dem Kelch zu, und solche Früchte wölben sich oben breit und flach zu, hingegen nach dem Stiel laufen sie in einer flachen, stumpfen Spitze aus. Die etwas kegelförmigen Früchte jedoch nehmen von der Mitte aus gegen den Kelch nach und nach ab und bilden eine kleine Fläche, auf welche die Frucht noch gut aufgestellt werden kann; nach unten wölben sie sich rund zu und bilden eine kurze, stumpfe Spitze. Die platten Früchte sind $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, die rundbauchigen hingegen $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der oft starke, halb geschlossene oder offene Kelch sitzt in einer seichten, kleinen, mit einigen Fleischwärzchen besetzten Einsenkung. Am Rande der Kelchwölbung aber erheben sich beulenartige Rippen, welche stark erhoben über die Frucht hinlaufen und diese in ihrer Rundung sehr uneben machen. Der charakteristisch lange Stiel ist $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, stark, etwas krumm gebogen, an seinem Anfange fleischig, nimmt nach seinem Ende zu conisch ab und steht auf der Spitze in einer seichten, mit einigen Beulen umgebenen Vertiefung wie eingedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein glänzendes Dunkelgrün, welches in der Zeitigung etwas heller wird und nur manchmal etwas in's Gelbliche schillert. Die Punkte sind sehr häufig, fein und grau; auch findet man an jeder Frucht einen leichten, trüb-bräunlichen Anflug von Röthe meistens um die Stielwölbung herum. Die Frucht riecht stark muskirt. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, saftvoll, butterhaft schmelzend, und von einem eigenen, angenehmen Zuckergeschmack, der durch eine feine Muskatellersäure erhaben ist. Das Kernhaus ist geschlossen, aber die Achse oft sehr hohl, die engen Kammern umschließen herzförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält bis in den Februar. Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich mit seinem glänzenden Laube recht schön und kommt auch auf der Quitte sehr gut fort, verlangt aber einen trockenen und warmen Stand, sonst werden die Früchte nicht so schmackhaft als im guten Boden. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, bräunlich und gelblich-erdfarben, mit sehr vielen feinen, weißgrauen Punkten besetzt, ohne Wolle, dagegen mit einem Silberhäutchen überkleidet. Die Augen sind schön, kegelförmig, spitz, braunroth, stehen nur wenig vom Zweig ab auf stark vorstehenden, wulstigen Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, rund-eyförmig, nach vorne kurz oder gar nicht zugespitzt, es ist glänzend grasgrün, fein geadert, mit einer starken Hauptrippe in der Mitte und am Rande gar nicht gezähnt. Der Blattstiel hat lange, feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 12. La Délice de Noël. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris. Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. No. 71. p. 381.

Eine neue Kernfrucht des Hrn. P. van Mons nach dessen Catalog Nr. 1254. Die Form der Frucht ist oval, gegen den Stiel zu etwas kreiselförmig auslaufend, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der breitblätterige, häufig verstümmelte Kelch liegt offen gerade oben auf. Der dicke Stiel ist 8 Linien lang und steht in einer geringen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein dunkles Goldgelb, stark mit rothbraunen Punkten besetzt, auf der Sonnenseite so wie auf der Stielwölbung zeigen sich gleichfarbige Rostanflüge auf der Schale. Das Fleisch ist gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, um das Kernhaus etwas steinig, ziemlich saftig, und von einem vortrefflichen, parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält große braune Kerne, welche die Kammern völlig ausfüllen.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers, welkt gerne in der Zeitigung, muß daher kühl aufbewahrt werden.

Nr. 123. Poire Rosier. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 382. No. 73.

Von Herrn P. van Mons im Catalog mit Lit. f bezeichnet. Herr G. D. Poiteau widmete diese noch nicht benannte Frucht dem Andenken des berühmten Oeconomen Herrn Rosier, welcher während der Revolution zu Lyon sein Leben einbüßte. Die Form der Frucht ist oval-bauchig, um den Kelch etwas zusammengedrückt, nach unten stumpfspitz, 4 Zoll hoch und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der Kelch ist groß, offen, die Kelchblättchen sind kurz, concav und stehen aufrecht oder liegen sternförmig auf. Der Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dick und steht in einer mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite ist roth verwaschen oder

gestreift und mit rothgelben Puncten besetzt. Das Fleisch ist weiß, körnig, nicht sehr fein, aber schmelzend, vollsaftig und von einem guten, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält kleine, spitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers.

Nr. 124. Die Glücksbirne. La Poire Fortunée. I. Cl. II. Ord. I. R.

Bon Jardinier, p. 432.

Diese vorzüglich gute neue Kernfrucht ist noch nicht vollständig beschrieben; ein gewisser Parmentier von Enghien hat sie zuerst aufgefunden und bekannt gemacht, leider hat sie bei mir noch nicht getragen. Die Frucht soll ziemlich groß und von runder Form seyn. Das Fleisch ist butterhaft schmelzend, saftig und von einem köstlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Dezember und soll sich bis in den Juli halten, wäre demnach eine sehr schätzbare, lang dauernde Winterbirne.

Nr. 125. Die Wintermundnetzbirne. La Mouille-bouche d'hiver. I. Cl. III. Ord. I. R.

Christ Pomol. S. 440. Nr. 45.

Eine sehr schöne und vortreffliche Wintertafelbirne, welche ihrer delikaten Schwester, der Herbstmundnetzbirne nichts nachgiebt und in ihrer Gestalt der guten Louise sehr ähnlich ist. Die Gestalt der Frucht ist lang kegelförmig, 3 Zoll und 2 Linien lang und 2 Zoll und 4 Linien breit. Der Bauch sitzt hoch nach dem Kelch zu und wölbt sich um diesen schön rund zu, nach dem Stiel nimmt sie etwas ab und endigt, doch ohne Einbiegung, mit einer stumpfen Spitze. Der Kelch liegt in einer sanften Einsenkung sternförmig auf, aus dieser läuft oft eine Rinne wie bei der Mannabirne bis zum Stiel hin. Der Stiel ist nur 8 Linien lang und sitzt auf der stumpfen Spitze eingesteckt und meistens durch einen Fleischwulst schief gedrückt. Die Farbe der zarten, dünnen Schale wird in der vollen Zeitigung blaßcitronengelb, die Sonnenseite ist ohne Röthe, über die ganze Frucht sind viele feine, hellbraune Punkte gleichmäßig vertheilt. Das Fleisch ist weiß, körnig, schmelzend, von angenehm süßem Geschmack, der mit etwas Rosenparfüm vermischt ist. Das Kernhaus ist lang, geräumig, enthält aber nur wenige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst schön, treibt steife, dornenähnliche Fruchtspieße und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, gelblichbraun und stark weißgrau punktirt. Die Augen sind groß, sehr spitzig, weiß geschuppt und stehen auf stark vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist klein, länglich-eyförmig, etwas zu-

sammengerollt, von Farbe glänzend grün und am Rande sehr fein und schön gezähnt.

Nr. 126. Poire Coeur jaune. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 381. No. 69.

Eine neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, in seinem Catalog mit b, b bezeichnet. Die Gestalt der Frucht ist länglich-eyförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der Kelch ist fast geschlossen; der Stiel 1 Zoll lang und dünn. Die Farbe der Schale ist ein zartes Grün, welches in der Zeitigung hellgelb wird, die Punkte sind fein und rothgelb. Das Fleisch ist weiß, gegen das Kernhaus zu gelblich und etwas steinig, halbfein, ziemlich schmelzend, hinlänglich saftig und von einem besonders eigenthümlichen Geschmack, welchen man bei mehreren der neuen Kernobstsorten antrifft.

Die Frucht zeitigt gegen das Ende des Dezember.

Nr. 127. Die Capuzinerbirne. Poire Capucine. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 381. No. 70.

Von Herrn P. van Mons; ich besitze von demselben eine **Beurré Capucine**, welche noch nicht getragen hat und vielleicht dieselbe Frucht ist. Nach der von Herrn G. D. Poiteau entworfenen Beschreibung gehört sie nicht unter die Butterbirnen, indem ihr Fleisch abknackend und nur halbfein ist; übrigens sagt er von ihr, daß man sie auch die Häßliche und Gute nennen könnte, ebenfalls daß er noch keine Birne gefunden habe, welche in ihrer Zeitigung ein so grünes Fleisch zeige als diese. Die Form der Frucht ist stumpfkreiselförmig oder länglich-eyförmig, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der schmalblätterige Kelch ist offen und liegt auf der Wölbung oben auf. Der Stiel ist 6 bis 8 Linien lang. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, wird in der Zeitigung kaum gelblich, die Kelch- und Stielwölbung ist röthlichbraun und der übrige Theil der Frucht mit gleichfarbigen Punkten besetzt. Das Fleisch ist grün, ziemlich fest, abknackend, halbfein, vollsaftig und von einem vortrefflichen, parfümirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, es enthält große, vollkommene, kastanienbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers.

Nr. 128. Poire Roux doré. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 381. No. 68.

Diese neue Kernfrucht führt nach dem Catalog des Herrn van Mons die Nr. 1700, und Herr G. D. Poiteau benennt sie nach

ihrer Farbe. Die Gestalt der Frucht ist länglich-bauchig und die einer mittelmäßig großen St. Germain, 3 Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der breitblätterige, an seinem Ansatz fleischige Kelch ist geschlossen. Der dicke Stiel ist 6 Linien lang und steht schräg auf der Spitze. Die Farbe der Schale ist dunkelgelb, mit vielen rothgelben Punkten und Rostflecken übersäet; um den Kelch und die Stielwölbung zieht sich ein gleichfarbiger Rostanflug. Das Fleisch ist weißlichgelb, halbschmelzend, um das Kernhaus etwas steinig, ziemlich saftig und von einem süßen, guten Geschmack. Das Kernhaus ist klein und umschließt kleine, spitzige, sehr schwarze Kerne.

Nr. 129. Das kleine Auge. Poire à petit oeil. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 383. No. 76.

In dem Catalog des Herrn P. van Mons ist diese Birne mit y bezeichnet, Hr. G. D. Poiteau gab ihr den Namen nach ihrem sehr kleinen Kelch, für welchen die französischen Pomologen den Ausdruck „Blumenauge" gebrauchen. Die Form der Frucht ist oval-bauchig, am Kelch etwas zusammengeschnürt, nach dem Stiel verdünnt zulaufend, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der sehr kleine runde Kelch, welchem gewöhnlich die Kelchblättchen gänzlich fehlen, sitzt in einer engen Einsenkung. Der dicke Stiel ist 15 Linien lang und steht schräg auf der stumpfen Spitze auf. Die Farbe der Schale ist ein dunkeles Goldgelb, mit starken, rothgelben Punkten besetzt, um den Stiel gleichfarbiger Rostanflug. Das Fleisch ist weiß, nach dem Kernhaus zu gelblich, es ist halbfein, halbschmelzend, körnig, sehr saftig und von einem süßen, leicht parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält kurze, spitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers.

Nr. 130. Beurré Aqualine. I. Cl. III. Ord. I. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 382. No. 74.

Neue Kernfrucht von Herrn P. van Mons, in dessen Catalog mit Lit. a bezeichnet, von Herrn G. D. Poiteau im Jahr 1833 beschrieben und nach ihrem Ueberfluß des Saftes benannt, welcher bei ihr reichlicher als bei der B. Napoleon und der großen Calebasse angetroffen wird. Die Form dieser vortrefflichen Winterbirne ist länglich-oval nach unten stumpf zugespitzt, 2¾ Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der kurz- und breitblätterige Kelch ist offen. Der mittelmäßig dicke Stiel ist 15 Linien lang. Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung schwach gelblichgrün und mit feinen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Fleisch ist weiß, halbfein, ganz schmelzend, überflüssig saftig, und von einem erhabenen, vor-

trefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ziemlich groß und umschließt nur mittelmäßig große, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers.

Nr. 131. Poire Delaunay. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 383. No. 75.

Von Herrn P. van Mons mit Lit. h bezeichnet und von Herrn G. D. Poiteau dem Andenken des verstorbenen Redacteurs des Bon Jardinier Herrn Delaunay gewidmet, welcher sich durch die geschickte Bearbeitung dieses unter der Kaiserzeit hervorgegangenen pomologischen Werkes große Verdienste erworben hatte. Die Gestalt der Frucht ist bauchig-kreiselförmig, 2½ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der kurzblätterige, weißwollige Kelch liegt offen gerade oben auf. Der ziemlich dicke Stiel ist 9 bis 10 Linien lang. Die Farbe der Schale ist in der vollen Zeitigung gelb, die Sonnenseite ist geröthet, über und über mit fahlgelben Punkten und Flecken besetzt. Das Fleisch ist trüb-weiß, halbfein, halbschmelzend, etwas steinig um's Kernhaus, vollsaftig und von einem guten, etwas parfümirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein und enthält kurze, dicke, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und Januar.

Nr. 132. Die Löwener Citronenbirne. Poire Limon de Louvain. II. Cl. II. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 380. No. 67.

Neue Kernfrucht des Herrn P. van Mons, nach dessen Catalog Nr. 887. Herr G. D. Poiteau untersuchte die Frucht im Jahr 1829, aber leider war nicht der richtige Zeitigungspunkt getroffen worden, um über ihre wahre Güte urtheilen zu können, doch hält er sie für gut. Die Gestalt der Frucht ist oval und ähnelt einer Citrone, wovon sie den Namen erhalten hat, sie ist 2¾ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der mittelmäßig große, breitblätteriche Kelch sitzt in einer engen, mit Rippen umgebenen Einsenkung. Der ziemlich dicke Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist goldgelb, auf der Sonnenseite röthlichbraun punktirt. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig und von einem vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Dezember und Januar.

Nr. 133. Die Winter-Nelisbirne. Nelis d'hiver. Bonne Malinoise. Bonne de Malines. Winter Nelis Pear. I. Cl. II. Ordn. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. III. No. 126. Hortic. Sociét. Cat. No. 470.

Diese vortreffliche Winterbirne wurde von Herrn Nelis in Mecheln erzogen. Die Form der Frucht ist bauchig-stumpfconisch, einer

Beurré blanc ähnlich, 3 Zoll lang und 2⅞ Zoll breit. Der Kelch ist bald offen, bald halbgeschlossen. Der Stiel ist 1 Zoll lang, mäßig stark und steht gerade in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig gelblich, die Sonnenseite ist zuweilen stellenweise etwas röthlichbraun angelaufen. Die Punkte sind häufig, grau; auch finden sich hie und da feine, gleichfarbige Rostfiguren an der Schale. Das Fleisch ist gelblich, saftig, butterhaft schmelzend, und von einem vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Dezember und Januar.

Der Baum trägt zwar gut als Hochstamm, paßt aber besser zu Zwerg an eine warme Mauer. Die Sommertriebe sind mäßig stark, gelblich und mit hellbraunen Punkten besetzt. Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, elliptisch, vorne schön zugespitzt, häufig etwas zurückgebogen und am Rande etwas erhaben. Die Blüthe ist mittelmäßig groß. Der dünne, lange Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 134. Graf Canal von Malabaila. I. Cl. II. Ord. I. Rang.

Wer der eigentliche Erzieher dieser vortrefflichen Winterbirne ist, ist mir nicht bekannt, jedenfalls ist sie eine Kernfrucht neuerer Zeit. Ihre Form ist conisch und hat viel Aehnliches von der wahren Louise, sie ist 3½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der kleine, oft verstümmelte Kelch sitzt in einer flachen, mit einigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch über den Bauch hin etwas Unebenes hinterlassen. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der conischen Spitze, gewöhnlich mit Fleischbeulen umgeben, oben auf, häufig ist er an seinem Ende etwas gekrümmt. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, welches in der Zeitigung nur gelblichgrün wird, die Sonnenseite ist zuweilen etwas bleichroth angelaufen. Die Punkte sind sehr häufig über die ganze Schale vertheilt, sie sind fein und von Farbe hellbraun; auch findet man um den Kelch und Stiel gleichfarbige Rostanflüge. Das Fleisch ist weißgelb, um das Kernhaus etwas steinig, vollsaftig, ganz schmelzend und von einem fein weinsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist länglich, enthält aber nur unvollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst schön pyramidenförmig in die Höhe und trägt bald und ziemlich reichlich, verlangt aber einen guten Stand und warmen Boden. Die Früchte dürfen, wie alle späten Winterbirnen, nicht zu früh abgenommen werden, sonst welken sie und verlieren bald den Saft.

Nr. 135. Der trockene Martin. Martin sec d'hiver. III. Cl. III. Ord. III. R.

Chr. Pomol. S. 573. R. 154. Chr. H. Wb. S. 194. T. O. G. III. B. S. 173. Taf. 9. Noisette, 2. B. S. 303. Nr. 93.

In Knoop's Pomologie S. 53. Taf. VII. kommt eine trockene Martinsbirne vor, welche aber eher die Winterkönigsbirne als die obige seyn kann; von der grauen trockenen Martinsbirne in Diel's II. Heft, S. 164 ist sie in Hinsicht der Form und der längern Dauer verschieden. Als Tafelfrucht ist diese Birne nicht zu empfehlen, aber für die Küche ist sie, zu Compots gekocht, vortrefflich. Die Gestalt der Frucht ist hochperlförmig, etwas bauchig, gegen den Kelch und Stiel abnehmend, mit einer Einbiegung unterhalb des Bauches, und in eine schmal stumpfe Spitze auslaufend. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte gegen den Kelch zu, nach welchem sich die Frucht etwas abnehmend verlängert und um den Kelch einen Hügel von 5 kleinen Beulen bildet, an welchen die 5 Kelchblättchen sich anschließen, so daß der Kelch in dieser Umgebung wie eingeschlossen sitzt. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, da, wo er auf der Spitze aufsitzt, ist er fleischig und bildet gleichsam die Fortsetzung der Stielspitze, häufig ist er gegen sein Ende zu etwas gekrümmt. Die Farbe der Schale ist eine Art Isabellfarbe, die Sonnenseite ist lebhaft geröthet und mit feinen, weißgrauen Punkten übersäet, die im Roth deutlicher sind und erst dann, wenn die Birne eine Zeitlang gelegen hat, mehr in's Auge fallen. Nach Sickler und meiner eigenen Beobachtung dieser Frucht ist ihre Grundfarbe röthlichgelb und die Sonnenseite mit einer braunen Röthe überzogen, in welcher sich die weißgrauen Punkte deutlich zeigen. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, nicht übrig saftig, etwas fest und brüchig, und von einem süßen, etwas müskirten Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, gegen den Kelch spitzig zulaufend und stark mit Steinen umgeben.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers und hält sich bis in den März.

Der Baum wird stark und trägt sehr gut. Die Sommertriebe sind stark, lang und glänzend röthlichbraun. Die Augen sind lang, spitzig, stehen etwas ab vom Zweig, auf wulstigen Augenträgern. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden fast gleich spitzig auslaufend, gelblichgrün und am Rande sehr seicht gezähnt.

Nr. 136. Beurré de Rans. Beurré Epine. Hardenpont du printemps. I. Cl. III. Ord. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. II. No. 88. Hortic. Sociét. Catalog No. 111. Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 375. No. 53.

Ueber die Identität dieser Frucht bin ich noch in Zweifel und wage, da sie bei mir noch nicht getragen hat, kein Urtheil darüber zu fällen, zumal die Angaben ihrer wahren Abstammung nicht überein-

stimmend angegeben sind. Bei der Beschreibung der späten Hardenpont's Winterbutterbirne (Hardenpont de Printemps) in Diel's 8. Heft S. 87 führt Herr G. R. Diel eine Beurré rance als eine von dem Herrn P. van Mons neu erhaltene Frucht an, welche aber noch nicht beschrieben in seinem Werke vorkommt. Der Verfasser des Pomological-Magazins hält sie für eine von dem Herrn P. van Mons aus dem Kern einer Hardenpont d'hiver erzogene Kernfrucht. Herr Noisette im 2. Band seines Handbuchs S. 313, Nr. 194 glaubt, daß die ranzige Butterbirne der Flammänder mit der Pfingstbergamotte oder Winter-Doyenné eine Sorte sey, wenigstens konnte er keinen Unterschied in Frucht und Baum von dieser finden. Herr G. D. Poiteau erhielt sie zwar auch von dem Herrn P. van Mons unter dem Namen Beurré de Rans, allein einer Anweisung des Herrn Vilmorin zu Folge soll sie, wie er angiebt, weniger ihren Namen der Beschaffenheit ihres Fleisches, welches weder ranzig noch sauer ist, welches Wort rance auf belgisch jene Bedeutung habe, ausdrücken, als vielmehr, weil sie in einer flandrischen Gemeinde, Rans genannt, aufgefunden worden ist. Nach Vergleichung der Fruchtbeschreibungen des Pomological Magazins, sowie der des Herrn G. D. Poiteau mit der Diel'schen Hardenpont de Printemps möchte ich wohl die Beurré Rance mit dieser für ein und dieselbe Frucht halten. Nach dem Pomological Magazin ist die Frucht länglich-conisch, oberhalb bauchig, unterhalb sanft eingebogen, in eine stumpfen Spitze auslaufend, 3½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Stiel ist 1¾ bis 2 Zoll lang, stark, holzig und steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der Schale ist dunkelgrün, selbst in der vollen Zeitigung und ohne Röthe. Die Punkte sind sehr häufig, stark, braun, auch findet man hier und da Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist grün, um das Kernhaus etwas steinig, schmelzend, und von einem vortrefflichen, mit etwas Säure gemischten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis in den Mai, welkt aber gerne.

Der Baum wächst lebhaft, treibt schlanke Aeste und trägt bald. Die Sommertriebe sind bräunlichgelb, mit runden, grauen Punkten getüpfelt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, eyförmig, unten breit, vorn scharf zugespitzt und am Rande fein gezähnt. Die Blüthe ist groß, hat umgebogene Blumenblätter und kommt frühzeitig zum Vorschein. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Eine vortreffliche Winterbirne.

Die Beurré de Rans nach Herrn G. D. Poiteau ist keine Butterbirne, denn ihr Fleisch ist nichts weniger als butterhaft schmelzend, er behielt aber den ihr einmal beigelegten Namen bei. Die Frucht ist groß, von Form und Größe wie eine regelmäßig gestaltete Winter-Gutechristbirne und nicht so veränderlich in ihrer Gestalt wie diese. Der große, kurz- und rundblätterige Kelch liegt gerade oben

auf. Der Stiel ist lang und sehr dick. Die Farbe der ein wenig rauh anzufühlenden Schale ist ein zartes Grün, welches in der Zeitigung in's Hellgelbe übergeht, die Sonnenseite ist etwas roth gestreift (fouetté de rouge), die Punkte sind häufig und rothbraun. Das Fleisch ist weiß, körnig, halbschmelzend, ein wenig streng, dem der Winter-Gutenchristbirne ähnlich, der Saft ist reichlich vorhanden und von einem sehr guten, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß, die Kerne sind länglich, unvollkommen und der größere Theil davon taub.

Die Frucht zeitigt im November.

Obgleich das Fleisch dieser Birne nicht fein ist, so ist es doch so vollsaftig und so gut, daß diese Birne einen ausgezeichneten Platz in jedem Garten verdient.

Nr. 137. Die Rosmarinbirne. La Stergonette. Dee Louwst jes Peer. II. Cl. III. Ord. II. R.

Christ H. W. S. 207. Knoops Pomol. S. 52. Taf. VII.

Eine nur mittelmäßig große, oder etwas kleine vortreffliche Winterbirne für die Küche. Ihre Gestalt ist länglich pyramidalisch, mit einer langen dünnen Stielspitze, fast perlförmig, $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll lang und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer flachen, ebenen Einsenkung. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünn, etwas gekrümmt und steht auf der dünnen Spitze oben auf. Die Farbe der Schale ist vom Baum grünlich und gleichet jener der Rosmarinblätter; auch ist sie eben so wie diese punktirt, in der Zeitigung wird sie goldartig rothgelb und ist sehr reichlich mit schönen weißen, gleichmäßig vertheilten Punkten besetzt. Das Fleisch ist brüchig, vollsaftig und von einem köstlichen, mit einem vorzüglich delikaten Parfüm versetzten Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst gut, wird groß und trägt sehr reichlich.

Nr. 138. Die holländische Bergamotte. La Bergamotte d'Hollande. La Bergamotte d'Alencon. III. Cl. I. Ord. III. Rang.

Christ Pomol. S. 608. Nr. 179. Christ H. Wb. S. 155.

Im Handbuche S. 769. Nr. 302 habe ich schon eine kurze Beschreibung dieser Birne geliefert, welche ich in Noisette's Handbuch, 2, B. S. 313. Nr. 148 fand, bevor mir Christ's Pomologie zu Gebote stand, aus welcher ich die Beschreibung dieser Frucht demnach ergänze. Die Gestalt der Frucht ist rundbauchig, stumpf kreiselförmig, häufig etwas platt gedrückt, beide Wölbungen sind nur wenig verschieden, gewöhnlich ist sie $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kurzblätterige, häufig fehlerhafte Kelch sitzt in einer engen, mit Er-

höhungen umgebenen Einsenkung, die sich beulenartig erhaben über den Bauch hinziehen und diesen uneben machen. Der starke Stiel ist 1¾ Zoll lang und steht in einer kleinen, mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite bekommt einen sanften Anflug von einer schönen Röthe, die Punkte sind häufig, grau; auch finden sich hie und da Rostfiguren an der Frucht. Das Fleisch ist weiß, etwas grob, später sanftbrüchig und mild und von einem guten süßen Geschmack, in ungünstigen Sommern bleibt es rübenartig und zum rohen Genuß unbrauchbar, nur für die Küche geeignet.

Die Frucht zeitigt im Januar, oft erst im März, und hält sich bis in den Juni.

Der Baum wächst lebhaft und bildet eine runde, ausgebreitete Krone. Die Sommertriebe sind lang, stark, geknieet, braunröthlich, mit Silberhäutchen belegt, und mit vielen feinen, gelbröthlichen Punkten getüpfelt. Die Augen sind rund, conisch zugespitzt, braun, stehen ab vom Zweig auf nur wenig vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist länglich schmal, etwas unter sich gebogen und am Rande nicht gezähnt.

Nr. 139. Die Winter-Zuckerbirne. La Sucrée d'hiver. Dee Winter-Suikerey Peer. II. Cl. I. Ord. II. R.

Christ H. Wb. S. 225. Knoops Pomol. S. 53. Taf. VII.

Eine mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel stumpf zugespitzte Winterbirne, welche sich von der grünen Osterzuckerbirne in der Vegetation der Bäume hinlänglich unterscheidet. Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit, also fast bergamottförmig gestaltet. Der offene Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der kurzen, stumpfen Spitze oben auf. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist gelblichgrün und mit vielen starken, hellbraunen Punkten und Flecken besetzt, wodurch sie ein etwas graubräunliches Ansehen erhält. Das Fleisch ist milde, fein, vollsaftig, etwas steinig um's Kernhaus, und von einem vortrefflichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst stark, und trägt, sowohl auf Hochstamm als auf Zwerg reichlich, verlangt aber einen guten nahrhaften Boden und einen warmen Stand, sonst bleibt die Frucht nur eine Kochbirne.

Nr. 140. Poire Longuette d'orée. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Société. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 383. No. 77.

Eine neue Kernfrucht des Herrn Professors van Mons, in dessen Catalog mit h, h bezeichnet. Herr G. D. Poiteau untersuchte die Frucht im Jahr 1833 und benannte sie nach ihrer Gestalt und Farbe. Die Form der Frucht ist länglich-bauchig, 3 Zoll hoch

und 2 Zoll breit. Der ziemlich große, kurz- und breitblätterige **Kelch** sitzt in einer nicht tiefen Einsenkung. Der ziemlich dicke **Stiel** ist 1 Zoll lang. Die **Farbe** der Schale ist ein schönes Goldgelb, die **Sonnenseite** ist mit großen, rothbraunen Punkten besetzt. Das **Fleisch** ist gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, ziemlich saftig, und von einem guten, parfümirten Geschmack. Das **Kernhaus** ist klein, die Kerne sind sehr lang, aber größtentheils verkrüppelt.

Die **Frucht** zeitigt in der Mitte des Januar, hat alsdann einen sehr guten Geruch und ist als eine gute Tafelbirne der Verbreitung werth.

Nr. 141. Die langkernige Birne. Poire Long pepins. II. Cl. III. Ord. III. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 383. No. 78.

Von Herrn P. van Mons nach dessen Catalog Nr. 1649. Herr G. D. Poiteau untersuchte die Frucht im Jahr 1832, und gab ihr den Namen nach ihren vorzüglich langen Kernen im Kernhause; sie ist eine große und schöne Frucht, welche schon in Hinsicht ihrer Größe als eine vorzüglich gute Kochbirne Verbreitung verdient. Die **Gestalt** der Frucht ist rundbauchig, nach dem Stiel etwas abnehmend und eingezogen, gewöhnlich mit einer schiefen Spitze sich endigend, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der große **Kelch** sitzt mit seinen breiten und spitzigen Kelchblättern in einer weiten Einsenkung. Der ziemlich dicke **Stiel** ist 1 Zoll lang und steht schräg auf der Spitze auf. Die **Farbe** der Schale ist in der Zeitigung gelb, erhält aber durch die vielen rothbraunen Punkte und Flecken, womit sie überdeckt ist, ein röthliches Ansehen. Das **Fleisch** ist gelblichweiß, Anfangs fest, später halb spröde, aber in der Zeitigung wird es zart, hinlänglich saftig, und von einem guten, parfümirten Zuckergeschmack. Das **Kernhaus** ist lang, enge, und umschließt ungewöhnlich lange, schwarze Kerne.

Die **Frucht** zeitigt gegen das Ende des Januar.

Nr. 142. Die grüne, gesegnete Winterbirne. La belle Fertile d'hiver. III. Cl. III. Ord. III. R.

D. II. Heft, S. 230.

Diese vortreffliche Kochbirne hat viel Aehnliches von der Champriche d'Italie, welche sich aber durch 4 Samenfächer im Kernhause von dieser unterscheidet und sich vorzüglich durch die außerordentliche Tragbarkeit des Baumes auszeichnet, wovon sie auch den Namen erhalten hat. In ihrer **Gestalt** hat sie etwas Eyförmiges, nach dem Stiel zugespitzt. Der Bauch sitzt fast ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, nachdem sie sich, sanft abnehmend, stumpfspitzig zuwölbt, so daß die Frucht selten auf dem Kelch aufgestellt werden kann, nach

dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in einer schönen, conischen Spitze zu. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, zuweilen ist sie aber etwas kleiner, indem der Baum häufig zu voll hängt, wodurch die Früchte nicht ihre vollkommene Größe erreichen. Der kleine, hartblätterige Kelch ist offen und steht entweder auf der Wölbung oben auf, oder in einer unbedeutenden Einsenkung, welche häufig etwas schief steht und etwas uneben ist, hingegen ist der Bauch meistentheils ziemlich eben. Der Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht auf der kegelförmigen Spitze oben auf oder nur selten in einer kleinen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes helles Grün, welches erst in der vollen Zeitigung ein wenig gelblich wird, und nur sehr selten bemerkt man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe. Die Punkte sind sehr häufig über die ganze Schale verbreitet, fein und braun, in manchen Jahren ist die ganze Schale mit vielen schwarzen Flecken übersäet, welche in andern hingegen gänzlich fehlen. Das Fleisch ist mattweiß, nur grobkörnig um das Kernhaus, markig, saftvoll, und von einem sehr starken Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, hat eine hohle Achse, die Kammern sind schmal, sehr lang und geräumig, und enthalten oft viele lange, sehr spitzige, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Dezembers oder im Januar, und hält sich bis in's Frühjahr, welkt aber alsdann zu stark.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber wegen seiner zu frühzeitigen und großen Fruchtbarkeit nicht groß. Er bildet mit vielem Holze eine schöne, hohe Krone, treibt eine Menge langer Fruchtruthen, an deren Spitze sich oft 5 bis 6 Früchte zugleich ansetzen und diese, so wie auch die Aeste selber herunterwärts hängend machen, welche Art, Früchte anzusetzen, bei diesem Baum charakteristisch ist. Die Sommertriebe sind lang, stark und treiben nie Fruchtknospen, sie sind gelblichgrün, mit vielen feinen, weißgrauen Punkten besetzt und ohne Wolle. Die Augen sind schön, etwas conisch, stehen vom Zweig ab und sitzen auf flachen Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, rundeiförmig, kurz zugespitzt, es ist schön glänzend hellgrün, fein geadert und am Rande seicht stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Nr. 143. Die wahre Neapolitanerin. Poire de Naples.
III. Cl. II. Ord. III. R.

D. XXI. Heft, S. 245.

Eine etwas kleine, schön geformte, wegen langer Haltbarkeit schätzbare Winterbirne, welche, am Spalier erzogen, wohl noch zum rohen Genuß geeignet, sonst aber nur Kochbirne ist. Ihre Gestalt ist kreiselförmig, der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch zu, um den sie sich plattrund abwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht aufgestellt werden kann; nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und

endigt mit einer abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll hoch und auch eben so breit, zuweilen etwas breiter als hoch. Der offene Kelch liegt oft sternförmig in einer ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche sich auch, etwas breit erhaben, über den Bauch hinziehen und dessen Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder in einer mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, welches in der Zeitigung schönes Citronengelb wird, die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einer etwas erdartigen Röthe leicht verwaschen, die aber in der Zeitigung in's Bleichröthliche übergeht. Die Punkte sind zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und braun; auch findet man fast an jeder Frucht einen Rostanflug um die Kelchwölbung. Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnig, saftvoll, fest, abknackend, am Spalier erzogen halb schmelzend, und von einem angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse, die Kammern sind enge und enthalten ziemlich viele, kleine, vollkommene, schwarze, eyförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar oder im März und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird groß, belaubt sich stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, stark, trüb dunkellederfarbig und röthlich, ohne Wolle und Silberhäutchen, dagegen mit vielen, feinen, in die Augen fallenden Punkten besetzt. Die Augen sind herzförmig, stehen an den obern Theil des Reises abwärts und sitzen auf breiten, stark vorstehenden, wulstigen und in der Mitte lang gerippten Augenträgern. Das Blatt ist rundherzförmig mit einer starken aufgesetzten Spitze, glänzend hellgrün, schön geadert und am Rande gar nicht gezähnt. Der Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 144. Der große Mogol. Le grand Monarque. III. Cl. II. Ord. III. R.

Christ Pomol. S. 564. Nr. 147. Christ H. Wb. S. 194. T. O. G. B. X. S. 199. Taf. 7. Knoop's Pomol. S. 55. Tab. VIII.

Diese schätzbare große Winterbirne für die Wirthschaft gehört zur Familie der Pfundbirnen und soll als Amadotte d'hiver aus der Pariser Carthaus nach Deutschland gekommen seyn, von der müskirten Winteramadot, der wahren Amadot der Franzosen ist sie schon durch ihre Größe, so wie auch durch ihre spätere Zeitigung verschieden. Der Herr G. R. Diel scheint sie nicht gekannt zu haben, sonst hätte er sie gewiß bei seiner Winteramadot angeführt. Ihre Form ist dick und rundbauchig, kreiselförmig, 3½ Zoll hoch und eben so breit. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch zu, woselbst sie sich abrundet und eine Fläche bildet, auf welche die Frucht gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt sie stark ab und endigt mit

einer sanften Einbiegung in einer ganz kurzen, kreiselförmigen Spitze. Der große Kelch ist offen und sitzt mit seinen steif emporstehenden Kelchblättchen in einer geräumigen, mit starken Beulen umgebenen Einsenkung, welche sich erhaben über den Bauch hin und gegen den Stiel zu, nach und nach verliert. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, holzig und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, die Sonnenseite ist zuweilen geröthet, auf dem Lager wird sie aber gelb und schmutzig braun, die Punkte sind häufig, fein und von grünlicher Farbe. Das Fleisch ist grünlich, Anfangs grob und hart, später wird es milder, ziemlich saftig, und ist von einem angenehmen, etwas zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist herzförmig und hat eine hohle Achse, die Kammern sind enge, geschlossen und enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im März und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wird ziemlich stark und bildet eine pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind dick, stark und nur mittelmäßig lang. Die Augen sind sehr groß, dick, spitz, braunschuppig, wollig und stehen auf nur mäßig vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist fast rund kurz zugespitzt, hellgelb und am Rande sehr ungleich gezähnt.

Nr. 145. Die Angelikabirne von Bordeaux. L'Angélique de Bordeaux. II. Cl. II. Ord. III. R.

Knoop's Pom. S. 53. Taf. VIII. Hortic. Sociét. Cat. No. 20.

Scheint in Deutschland nur wenig bekannt zu seyn, denn weder Diel noch Christ haben sie in ihren Werken beschrieben; auch findet man sie selten in den deutschen Baumschulen-Catalogen. In dem Catalog der Londoner Ackerbaugesellschaft Nr. 20 führt sie noch folgende Namen: Saint Martial, Franc-réal Gros, Cristalline. Die Form der Frucht ist rundbauchig, gegen dem Stiel stumpf zugespitzt, 2¼ bis 2½ Zoll lang und 2 bis 2¼ Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung. Der starke Stiel ist 1½ Zoll lang und steht auf der Spitze oben auf. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite ist zuweilen etwas braunroth angelaufen. Die Punkte sind fein und braun. Das nur wenig derbe Fleisch ist von einem lieblichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im Januar oder Februar und hält sich bis in den April.

Der Baum wächst gut, trägt reichlich, verlangt aber einen warmen Stand und guten Boden, um seine Früchte zur Vollkommenheit zu bringen.

Nr. 146. La Cassante rousse. II. Cl. III. Ord. II. R.

Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 384. No. 79.

Eine neue Kernfrucht des Herrn Professors van Mons, nach

dessen Catalog Nr. 1638, von Herrn G. D. Poiteau im Jahr 1834 beschrieben und nach ihrer Farbe und der Beschaffenheit ihres Fleisches benannt. Die Gestalt der Frucht ist länglich oval, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleine Kelch sitzt mit seinen kurzen, etwas unterwärts gebogenen Kelchblättchen in einer geringen Einsenkung. Der kurze und dünne Stiel steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein glänzendes Gelb, welches aber durch die Menge von Punkten und rothgelben Flecken, womit die ganze Frucht überzogen ist, ein röthlich gelbes Ansehen erhält, durch welchen rostartigen Ueberzug die Grundfarbe durchscheint. Das Fleisch ist gelblichweiß, halb abknackend, körnig, sehr vollsaftig, und von einem sehr guten, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist mittelmäßig groß und enthält dicke, kurze, fahlbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Februars.

Was dieser schönen Frucht an Feinheit des Fleisches abgeht, ersetzt ihr der Ueberfluß des Saftes und die Güte ihres Geschmackes.

Nr. 147. Die große Winterrousselet. Le gros Rousselet d'hiver. III. Cl. II. Ord. III. R.

D. 1. Heft, S. 258. Christ H. Wb. S. 209. Christ Pomol. S. 623. Nr. 190.

In der Oberpfalz und im Elsaß wird sie häufig angebaut und in der Gegend um Worms wird sie wegen ihrer späten Zeitigung im Frühjahr die Faullenzerbirne genannt. Eine etwas kleine, zur Wirthschaft vorzügliche, selbst zum rohen Genuß nicht zu verachtende Winterbirne, von kegelförmigem Ansehen, fast wie die gewöhnliche Winterrousselet gestaltet, nur etwas weniger länglich und um die Kelchwölbung breiter. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch zu, um welchen er sich breit und flach abrundet; nach dem Stiel endigt sich die Frucht mit einer kaum merklichen Einbiegung in eine stumpfe Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit ist sie 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kleine, oft verstümmelte Kelch sitzt in einer schönen, runden, tiefen, oft mit einigen Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nicht bemerkbar über den Bauch der Frucht hinlaufen, denn dieser ist ziemlich regelmäßig und eben. Der Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang und steht auf der Spitze wie eingesenkt, oder ist häufig mit kleinen Fleischbeulen umgeben, wovon sich eine oft stark und spitzig erhebt und den Stiel auf die Seite drückt. Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig schönes Citronengelb, die ganze Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem schönen dunklen Roth rein verwaschen. Die Punkte sind zahlreich, bräunlich; auch findet man einen rothbräunlichen Rostanflug um die ganze Kelchwölbung, so wie an manchen Stellen der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, abknackend, löset sich im Kauen nicht auf und ist von einem angenehmen zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus

ist sehr klein, die Kammern sind sehr enge, wie zugedrückt und enthalten selten vollkommene Kerne, ja öfters gar keine.

Die Frucht zeitigt im Februar und März, öfters im April und hält sich bis in den Sommer, muß aber lange am Baum hängen, sonst welkt sie im Frühjahr.

Der Baum wird sehr groß, treibt seine Aeste schön in die Luft und trägt ausnehmend reichlich. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, braunroth und mit vielen feinen, etwas länglichen Punkten besetzt. Die Augen sind spitz, conisch, stehen abwärts vom Zweig und sitzen auf kleinen, aber stark vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist groß, lang eyförmig, schön lang zugespitzt, von Farbe glänzend hellgrün, sehr fein geadert, und bei den untersten Blättern am Rande seicht bogenförmig, bei den oberen aber fein stumpfspitzig gezähnt. Der dünne Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 148. Die Winterapothekerbirne. Die Winter-Gutechristenbirne. Le bon Chrétien d'hiver. III. Cl. III. Ord. III. R.

D. II. Heft, S. 169. Christ Pomol. S. 534. Nr. 124. Christ H. Wb. S. 167. T. O. G. III. B. S. 263. Taf. 13.

Eine sehr alte, schon bei den Römern unter den Namen **Crustumium** oder **Volemum** bekannt gewesene, berühmte große Winterbirne, welche, zwar am Spalier erzogen, in warmen Sommern im südlichen Deutschland und Frankreich eine Tafelbirne zweiten Ranges abgeben kann, in unseren mittlern und nördlich gelegenen Gegenden aber, selbst unter günstigen Umständen, nur eine gute Kochbirne bleibt, wie ich selbst an von Brüssel bezogenen Spalierfrüchten von ausnehmender Größe zu beobachten Gelegenheit hatte. Ihr Vaterland ist sicher ein warmes Clima; nach Einigen soll sie zuerst aus Ungarn nach Frankreich, nach Anderen aber im Jahr 1495 nach Neapel zuerst unter dem Namen Bon Chrétien gebracht worden seyn, in Paris wurde sie im Jahr 1554 erst bekannt. Die Frucht ist eine der größesten unserer bisher bekannten Winterbirnen von sehr veränderlicher Gestalt, welche sich unter jeder Form durch ihr höckeriges Ansehen auszeichnet. In ihrer gewöhnlichen Form ist sie dickbauchig und abgestumpft kegelförmig, bald nähert sie sich einem Flaschenkürbis, bald ist sie aber auch rein birnförmig. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, nachdem sie sich, sanft abnehmend, oben breit und flach abwölbt, gewöhnlich aber mit einer schiefen Fläche sich zurundet. Nach dem Stiel macht sie gewöhnlich auf der einen Seite eine starke Einbiegung und endigt mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze, welche gewöhnlich krumm gebogen ist, ja häufig hat die Frucht in ihrer ganzen Länge etwas Schiefes. Eine vollkommene Spalierfrucht ist meistens $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, doch ist sie häufiger et-

was kleiner. Der offene, fehlerhafte **Kelch** sitzt in einer geräumigen, oft tiefen und länglichovalen Einsenkung, um deren Rand sich mehr oder weniger erhabene Beulen befinden, welche sehr stark über den Bauch der Frucht hinlaufen und dessen Rundung oft sehr entstellen. Der **Stiel** ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer starken Höhle, die entweder mit Beulen umgeben ist, oder es erhebt sich ein starker Fleischfortsatz, der sich schnabelförmig umbiegt und den Stiel auf die Seite drückt. Die **Farbe** der etwas fein rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelb wird, nur selten bekommt die Sonnenseite in unserem Clima einen leichten Anflug von Röthe, gewöhnlich ist sie einfarbig. Die **Punkte** sind häufig, fein; auch findet man hie und da feine Rostanflüge, und in feuchtem Boden wahre feine Rostüberzuge. Das **Fleisch** ist mattweiß, etwas steinig um das Kernhaus, bald fein, bald grobkörnig, saftig, brüchig, abknackend, im Kauen rauschend, und von einem zuckerartigen Geschmack. Das **Kernhaus** ist klein und hat eine hohle Achse, die Kammern sind klein, enge und enthalten nur wenige, oft gar keine Kerne.

Die **Frucht** ist zum Gebrauch in die Küche schon im Dezember zu benutzen, zum rohen Genuß aber erst im Frühjahr, oft gar nicht, sondern bleibt bis im halben Sommer nur eine schätzbare Küchenfrucht, welche aber gern welkt.

Der **Baum** wird nur mittelmäßig groß, verdient aber nicht als Hochstamm erzogen zu werden, sondern auf der Quitte an eine warme Mauer. Die **Sommertriebe** sind stark, nicht sehr lang, gelblich erdfarben, kaum bemerkbar punktirt und ohne Wolle. Die **Augen** sind stark, lang, spitzig, braunroth, stehen vom Zweig ab und sitzen auf breiten, aber wenig vorstehenden Augenträgern. Das **Blatt** ist nur mittelmäßig groß, eyförmig, kurz zugespitzt, fein geadert und am Rande nur gegen die Spitze zu fein gezähnt. Der **Blattstiel** hat kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 149. Die goldgelbe Winter-Apothekerbirne. Le bon Chrétien d'hiver d'oré. III. Cl. III. Ord. III. R.

D. II. Heft, S. 179.

Eine ansehnlich große, der vorher beschriebenen Winter-Apothekerbirne sehr ähnliche gute Winter-Küchenfrucht, welche sich von jener durch ihre goldgelbe Farbe und stark muskirten Geruch, so wie etwas gröberes Fleisch unterscheidet, sie stammt von dem Herrn Hofgärtner **Zeiher** in Wiedrunkel. In ihrer **Form** ist sie viel regelmäßiger als die Winter-Gutechristbirne und häufig wahrhaft schön birnförmig. Der **Bauch** sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um welchen sie sich allmählig, oft fast stumpfspitz zuwölbt und eine so kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht nicht gestellt werden

der Schale ist in ihrer vollkommenen Reife wachsgelb, mit braunröthlichen Punkten und Flecken getüpfelt, sie riecht alsdann stark aromatisch und leicht pomeranzenartig. Das Fleisch ist fein, schmelzend, überflüssig saftig, und von einem erhabenen Zuckergeschmack, dem der weißen Herbstbutterbirne ähnlich, nur ist es viel saftiger und süßer.

Die Frucht zeitigt gegen das Ende des September.

Der Baum wird in der Baumschule des Luxemburger Gartens häufig erzogen.

Von Knoops Ananasbirne ist sie durch ihren starken Geruch und 4 Wochen spätere Zeitigung unterschieden, eher möchte sie mit Christ's Anaus Peer übereinstimmen, Christ's Handbuch S. 151.

Nr. 152. Le Miochy de Parme. Die Miochy von Parma. I. Cl. III. Ord. I. R.

Janme St. Hilair flore et pomone française. p. 121. Fig. 1.

Eine italienische Frucht, welche erst kürzlich in der Baumschule des Jardin du Roi aufgenommen worden ist. Die Form der Frucht ist länglich, bauchig wie eine Sommer-Apothekerbirne, Gratioli, und hat 4 Zoll in der Höhe und 4 Zoll in der Breite. Die Farbe der Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite ist sie roth gefärbt. Das Fleisch ist saftig und von einem süßen Geschmack, in ihrer richtigen Reifzeit, welche den 20. August eintritt, sie ist eine vortreffliche Frucht, aber sie passirt sehr schnell, und verliert schon in 2 Tagen ihre Güte.

Nr. 153. Der Admiral der Cartäuser. L'Amiral des Chartreux. I. Cl. II. Ord. II. R.

Jaume St. Hilair flore et pomone française p. 121. Fig. 2.

Die Frucht ist 3½ Zoll hoch und 2 Zoll breit, von stumpf-kreisel-förmiger Gestalt, der Bauch sitzt in der Mitte der Frucht und wölbt sich nach dem Kelch rund ab, nach dem Stiel läuft er mit einer geringen Einbiegung in eine stumpfe, kreiselförmige Spitze zu. Der Stiel ist 20 Zoll lang. Das Fleisch ist schmelzend aber nur von wenig süßem Geschmack, weßhalb sie nur zu den mittelmäßig guten Früchten gezählt werden kann.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des August.

Aus dem Jardin du Roi. Könnte wohl Diels Admiralsbirne, II. Heft S. 14 seyn, wenn ihr Geschmack müskirt wäre.

Nr. 154. Die zuckerige Schwarze. La Noire sucrée. II. Cl. II. Ord. II. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 122. Fig. 2.

Diese Birne stammt aus Wien und wird in dem königlichen Garten zu Paris gebaut.

Die Frucht ist klein, fast eiförmig, gegen dem Stiel stumpf abgerundet, 2 Zoll hoch und 1¼ Zoll breit. Der Stiel ist 10 Linien lang. Die Farbe der Schale ist ein glattes Gelbgrün, mit grünen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist schmelzend, wenig saftig und von einem süßen Geschmack. Die Frucht zeitigt gegen das Ende des August und geht wie alle Sommerbirnen schnell vorüber.

Nr. 155. Der Sommerdorn von Toledo. L'epine de Toledo. I. Cl. I. Ord. II. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 122. Fig. 3.

Die Frucht ist bergamottförmig, 2 Zoll hoch und 22 Linien breit, an der Kelchfläche eingedrückt, unten in einer breiten, stumpfen Spitze auslaufend. Der Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist lebhaft grün, mit Braungrün getüpfelt. Das Fleisch ist schmelzend, überflüssig saftig und von einem guten, ein wenig süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende des August.

Nr. 156. Die Thalbirne. La Poire de Valée. I. Cl. III. Ord. II. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 122. Fig. 4. Noisette p. 292. Nr. 35. Traité des arbr. fruitiers Liv. 29. Tab. 194.

In Diels 20. Heft S. 101 wird die Sommer-Crasanne auch Thalbirne genannt, doch scheint mir diese von jener verschieden zu seyn; die Diel'sche ist bergamottförmig und hellgelb mit zimmtfarbigem Rostüberzug, diese aber mehr länglichbauchig, gelbgrün, mit dunkelgrünen Punkten bedeckt.

Die Frucht ist nach Jaume Hilaire 2½ Zoll hoch und 2 Zoll und 3 Linien breit; die Farbe der feinen Schale ist gelbgrün und ganz mit dunkelgrünen Punkten besetzt. Der Stiel ist 1 Zoll lang und steht seitwärts auf der Spitze. Das Fleisch ist schmelzend, und von einem schwach säuerlichen angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts. Nach Noisette ist es eine mittelgroße, kreiselförmige, grünlichgelbe Frucht mit brüchigem, herbem, sehr mittelmäßigem Fleisch, welche auf der Sonnenseite schwachroth gefärbt ist.

Nr. 157. Die Feldbirne. La Poire de Champs. II. Cl. I. Ord. II. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 123. Fig. 2.

Die Frucht ist fast rund, gegen den Kelch abgeplattet, oder vielmehr bergamottförmig, 2 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Stiel ist etwas über 1 Zoll lang und steht gerade auf der stumpfen Spitze. Die Farbe der Schale ist schön gelb, die Sonnenseite ist roth ver-

waschen, und mit derselben Röthe punktirt. Das Fleisch ist halbbrüchig, überflüssig saftig, und von einem etwas säuerlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts und ist eine recht gute Birne, welche in den Baumschulen des Luxemburger Gartens und auch in dem königlichen Gärten häufig erzogen wird.

Nr. 158. Die weiße Prinzessinbirne. La Princesse blanche. I. Cl. III. Ord. II. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 123. Fig. 3.

Diese Frucht kam von Wien nach Paris und ist eine nur mittelmäßig gute Sommerbirne. Ihre Form ist länglich-birnförmig, auf der einen Seite etwas eingebogen, in eine schöne Spitze auslaufend, auf welcher der Stiel gerade aufsteht. Die Farbe der glatten Schale ist lebhaft grün und mit graubraunen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist schmelzend, aber von nur wenig erhabenem Geschmack, und entspricht nicht dem ihr zugelegten Werth.

Die Frucht zeitigt gegen das Ende des August.

Nr. 159. Der Wanderer aus Portugal. Le Passan de Portugal. Poire de Portugal. I. Cl. I. Ord. II. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 141. Fig. 2. Traité des fruit. de Couverchel p. 486.

Die Form der Frucht ist fast rund-kreiselförmig, unten in eine breite stumpfe Spitze auslaufend, am Kelch etwas eingedrückt, 2 Zoll breit und 2 Zoll und 2 Linien hoch. Der Stiel ist 10 Linien lang und steht gerade auf der Spitze. Die Farbe der Haut ist gelblichgrün. Das Fleisch ist schmelzend, zart, aber von nur wenig süßem Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Der Baum kommt gut auf der Quitte fort. Nach Couverchel ist sie ziemlich regelmäßig birnförmig gestaltet, gegen den Kelch abgerundet, welcher in einer ziemlich tiefen Einsenkung steht. Die Farbe ist grün, später gelb, zuweilen auf der Sonnenseite schwach geröthet. Das ziemlich schmelzende Fleisch ist von angenehm säuerlich-süßem Geschmack. Die Frucht zeitigt im October. Im Catalog von van Mans steht sie S. 20 als Des-passans, ist aber nicht von ihm.

Nr. 160. Die rothe Jungfernbirne. La rouge de Vierge. III. Cl. III. Ord. III. R.

Jaume St. Hilaire flore et pomone p. 141. Fig. 3.

Stammt ebenfalls von Wien aus und wurde als eine excellente Frucht gerühmt, welches sich aber in Paris nicht bestätigte, indem sie daselbst nur als eine mittelmäßige sich zeigte. Die Form der Frucht

ist länglich und fast wie die Sparbirne, flaschenförmig gestaltet, 4 Zoll hoch und 2 Zoll breit. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist mit rothen Streifen gezeichnet, und über und über mit Punkten übersäet. Der Stiel ist 2 Zoll lang und steht etwas schräg auf der Spitze. Das Fleisch ist brüchig, nicht überflüssig saftig, und von einem süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 161. Die Birne mit zwei Kelchen. Die Zweibutzenbirne. La Poire à deux têtes. La Poire à deux yeux. I. Cl. II. Ord. II. R.

Jaume Hilaire flore et pomone p. 143. Fig. 2. Noisette p. 293. No. 39. Traité des fruits de Couverchel p. 465.

Die Frucht ist oval-rund, 2 Zoll und 3 Linien hoch und eben so breit. Anstatt eines Kelches hat sie deren gewöhnlich zwei, wovon sie ihren Namen erhalten hat *). Die Farbe der Schale ist zeitig gelblich, die Sonnenseite aber roth getuscht. Das Fleisch ist schmelzend und von süßem Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts. Nach Noisette eine mittelgroße, etwas längliche, grünliche, auf der Sonnenseite rothe Frucht, deren Butzen durch eine Verengerung in zwei Theile getheilt ist, halb brüchiges, ziemlich süßes, schwach gewürzhaftes Fleisch. Baum trägt sehr reichlich.

Nr. 162. Die mehlige Bergamotte. La Bergamotte farineuse. I. Cl. I. Ord. II. R.

Jaume Hilaire flore et pomone, p. 144. Fig. 1.

Die Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit, bergamottförmig; die Farbe der Schale ist vom Baum grün, zeitig gelb und über und über mit grünen und braunrothen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist schmelzend und von angenehmem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im September und October.

Der Baum kommt auf der Quitte fort und wird im Jardin du Rois zu Paris cultivirt.

Nr. 163. La Germinette. Poire d'Austrasie. I. Cl. II. Ord. II. R.

Jaume Hilaire flore et pomone, p. 157. Fig. 1.

Herr Noisette nennt diese Birne, welche ohne Zweifel Diel's Jaminette VIII. Heft, S. 33 ist, auch Jaminette oder Sabine, Poire d'Austrasie; in dem Bon Jardinier heißt sie Sabine und

---

*) Die Abbildung zeigt wirklich 2 fünfblätterige Kelche, während nach andern der Kelch nur in der Mitte zusammengedrückt ist und so doppelt zu seyn scheint.

wurde diesem nach in der Gegend von Metz aus Samen erzogen und dem Secretair der Londoner Gartenbau-Gesellschaft zu Ehren von ihrem Erzieher nach Herrn Jaminet benannt. In einer früheren Ausgabe des Bon Jardinier heißt sie Bergamotte d'Austrasie, und soll nach diesem zu Montigny bei Metz aus Samen gewonnen seyn. Der Herr GR. Diel beschreibt die Jaminette und Sabine als zwei verschiedene Früchte, und es könnte wohl, der ziemlichen Uebereinstimmung beider Beschreibungen nach, bis auf deren Zeitigung, ein und dieselbe Frucht seyn.

Nach Jaume Hilaire ist es eine noch nicht gar lange in der dortigen Baumschule eingeführte, aus der Gegend von Nancy herstammende Frucht, von länglich-kreiselförmiger Gestalt, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Die Farbe der feinen Schale ist schön gelbgrün und mit braunrothen Flecken getüpfelt. Das Fleisch ist schmelzend, ohne Steine, sehr saftig, aber von einem nur wenig oder gar nicht süßen Geschmack, was wohl von dem nassen Sommer des Jahres 1829 herkam. Die Frucht zeitigt im November.

Die Poire Sabine im Bon Jardinier, S. 429, ist eine mittelmäßig große Frucht, welche gegen den Kelch verdickt zuläuft. Die Farbe der Haut ist grün und mit vielen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist schmelzend und von sehr angenehmem Geschmack. Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis in den Februar. Der Baum kommt gut auf der Quitte fort und läßt sich gut am Spalier erziehen.

Nach Herrn GR. Diel stammt die Jaminette ebenfalls von Metz her und seine Beschreibung paßt gut zu der obigen; was die Sabine anbetrifft, so soll solche nach ihm eine Kernfrucht des Herrn Prof. van Mons seyn und Anfangs Octobers zeitigen, also ist sie schon in Hinsicht ihrer Zeitigung von der Jaminette hinlänglich unterschieden. Herr Noisette sagt in seinem Handbuche Seite 304. Nr. 99 von der Sabinenbirne, daß er solche von Metz erhalten und an die Gartenbau-Gesellschaft zu London gesendet und nach deren Präsidenten, Herrn Sabine, benannt habe. Nach ihm ist die Sabine eine große, rundliche, zusammengedrückte, graue Frucht, mit halbschmelzendem, süßem Fleisch, von angenehmem Geschmack, welche im Laufe des November zeigt. Aus dieser Beschreibung läßt sich schließen, daß die Sabine des Herrn Noisette mit der Jaminette wohl eine Frucht seyn kann, aber von der Diel'schen Sabine, welche Anfangs Octobers schon zeitiget, sicher verschieden ist.

Nr. 164. Die Silvanbirne. Poire Sylvange. Bergamotte Sylvange. II. Cl. II. Ord. I. R.

Jaume Saint Hilaire, p. 142. f. 2. Traité des fruits de Couverchel, p. 496. Noisette, p. 302. No. 89.

Nach Jaume S. Hilaire ist die Bergamotte Sylvange in den Gehölzen von Sylvange bei Metz aufgefunden und darnach benannt

worden. Die Form der Frucht ist nach der Abbildung länglich dickbauchig, mit einer kurzen stumpfen Stielspitze, 3¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Stiel ist 8 Linien lang. Die Farbe der Haut ist hellgrün, geht später in's Gelbliche über und ist mit sehr vielen grauen Punkten übersäet (mit bräunlich rothen Flecken versehen). Das Fleisch ist schmelzend, saftig, ohne Steine und von einem sehr guten, süßen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift zu Ende des October.

Der Baum wird groß, kommt aber nicht auf der Quitte fort.

Die Beschreibung der grünen Winterherrnbirne, Seigneur d'hiver, in Diel's 1. Heft, neue Ausgabe, Seite 174, welche mit jener der französischen Pomologen übereinstimmt, läßt mit Gewißheit vermuthen, daß diese Poire Sylvange mit Seigneur d'hiver, welche der Herr GR. Diel von dem Herrn Gartendirector Lenné, damals in Coblenz, als Sylvange d'hiver erhielt, ein und dieselbe Sorte sei, welche noch unter verschiedenen Namen in den Niederlanden, als zu Löwen, Pastorelle, zu Brüssel Bergamotte Pentecôte, zu Termonde Canning, zu Malines Doyenne de Printemps, zu Antwerpen Angleterre d'hiver bekannt ist. Daß ich selber die Doyenne de Printemps schon unter verschiedenen andern Benennungen wieder gefunden habe, wird zu Ende der Birnenbeschreibungen weitläufiger erwähnt und behandelt werden, so wie ich gar nicht daran zweifele, diese Poire Sylvange in meiner Winter-Dechantsbirne ebenfalls wieder zu finden.

Nr. 165. Die Herbst-Silvansbirne. Poire Sylvange d'automne. II. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 142. Noisette, S. 302. Nr. 92.

Eine große, 3 Zoll lange bauchige Birne. Die Farbe der Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite grau gefärbt. Das Fleisch ist halbbrüchig und nur von mittelmäßigem, wenig gewürzhaftem Geschmack.

Die Frucht reift im November.

Der Baum wächst kräftig, kommt aber nicht gut auf der Quitte fort.

Nr. 166. Die englische Herbstbergamotte. La Bergamotte d'Angleterre. I. Cl. II. Ord. I. R.

Jaume Saint Hilaire flore et pomone, p. 142.

Zum Unterschied der englischen Bergamotte im Handbuch II. B. Seite 563, Nr. 116, welche Anfangs Septembers zeitigt, habe ich diese die Herbstbergamotte genannt; sie ist vielleicht mit der Bergamotte d'automne commune der Engländer eine Sorte. Die Form der Frucht ist stumpf-kreiselförmig, 2 Zoll und 8 Linien hoch und 2 Zoll und 10 Linien breit. Der Stiel ist 6 Linien lang. Die

Farbe der Haut ist gelblichroth und mit zahlreichen, bräunlichrothen Punkten gefleckt. Das Fleisch ist schmelzend und von einem angenehm süßen Geschmack, dem der Beurré gris ähnlich.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 167. Die weiße Pernay. Die perlweiße Birne. Le Blanc Pernay. Le Blanc perlé. II. Cl. III. Ord. II. R.

Jaume S. Hailaire, p. 158.

Diese schöne Frucht wird 3½ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, ihre Gestalt ist länglich-birnförmig, auf der einen Seite etwas Weniges eingebogen. Der Stiel ist 1¾ Zoll lang und steht auf der Spitze etwas eingesenkt. Die Farbe der Schale ist in der vollen Zeitigung schönes Gelb, auf der Schattenseite ist sie mit schwach grünlichen, und auf der Sonnenseite mit rothen Punkten und Streifen besetzt. Die Frucht ist Anfangs wegen ihrer Schönheit als Tafelfrucht geeignet, später giebt sie vortreffliche Compots; sie hält sich bis in den December.

Nr. 168. Die türkische Gute-Christbirne. Le Bon-Chrétien turc. II. Cl. II. Ord. I. R.

Jaume S. Hilaire, p. 160. Noisette, p. 308. Nr. 11.

Der Name dieser Frucht kommt wohl von ihrer außergewöhnlichen Form her, welche mehr einem Turban als einer Birne gleicht. Die Frucht ist länglich bauchig und auf ihrer Oberfläche sehr unegal und faltig, 4 Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, weiten, mit starken Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich über den Bauch hin verbreiten. Der Stiel ist sehr kurz, nur 2 bis 3 Linien lang und steht in einer mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der Haut ist gelbgrün, mit rothbraunen Punkten getüpfelt und mit einigen brauröthlichen Rostflecken bedeckt. Das Fleisch ist vortrefflich und besser, als das der andern Bon-Chrétiens, es ist von einem vorzüglich parfümirten Geschmack, zumal wenn die Frucht in einem ihr zusagenden guten Boden erzogen worden ist.

Die Frucht zeitigt im October oder im November.

Der Baum kommt auf der Quitte fort.

Nr. 169. Die Butterbirne von Amanlis. Beurré de Amanlis. I. Cl. III. Ord. I. R.

Jardin fruit. p. 57.

Eine große bauchige, calabassenförmig gestaltete Frucht; auf der Sonnenseite ist sie roth gestreift und bräunlichroth punktirt. Das Fleisch ist schmelzend, sehr saftig und von vortrefflichem Zuckergeschmack.

Die Frucht reift im September.

Nr. 170. Die Butterbirne von St. Quentin. La Beurré de Saint-Quentin. I. Cl. III. Ord. I. R.

Jardin fruit. p. 55.

Eine niedliche, kreiselförmige Frucht, von 2 bis 3 Zoll Höhe. Die Farbe der Haut ist gelb, die Sonnenseite ist roth verwaschen. Das Fleisch ist fein, schmelzend, saftig und von süßem Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im September.

Nr. 171. Die krätzige Dechantsbirne. La Doyenne galeux. I. R. II. Ord. I. R.

Bon-Jardin, p. 426. Noisette, p. 299. No. 27.

Die Frucht ähnelt der grauen Herbstbutterbirne, nur ist ihre Farbe etwas heller und eben so die Flecken. Das schmelzende, süße Fleisch ist oft auf der einen Seite etwas steinig.

Nr. 172. Noire grain.

Bon Jardin, p. 427.

Eine mittelmäßig große Frucht, welche in Flandern sehr geschätzt ist und deren Baum sehr stark trägt. Ist vielleicht die Noirchain Handbuch Seite 662. Nr. 180.

Nr. 173. Die Provencer Zwiebelbirne. La Poire oignonet de Provence. II. Cl. I. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 466.

Ihre Gestalt ist der gewöhnlichen Zwiebelbirne ähnlich, nur ist sie kleiner als jene. Der Stiel ist im Verhältniß der Frucht auch weit länger als bei der Zwiebelbirne. Die Farbe der glatten Haut ist gelblichgrün, die Sonnenseite roth, fast in's Braunrothe übergehend. Das Fleisch ist fest, wenig saftig und von muskirtem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im August und ist ziemlich geschätzt. Vielleicht Noisette's Zwiebelbirne, Nr. 20, Seite 290.

Nr. 174. Sommerdorn von Toulouse. Poire épine d'été de Toulouse. I. Cl. II. Ord. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 470.

Die Gestalt der Frucht ist kreiselförmig, 2 Zoll hoch und $1\frac{3}{4}$ Zoll breit. Die Farbe der Schale ist grünlich und mit grauen oder weißlichen Flecken marmorirt. Der Stiel ist an beiden Enden verdickt; da, wo er aufsitzt, ist die Stielwölbung mit einem wachsgelben Flecken bezeichnet. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, gegen das Kernhaus zu etwas steinig, und von einem süß-säuerlichen Geschmack.

Herr G. D. Poiteau und Herr Turpin haben diese Birne unter dem Namen Epine rose beschrieben, welcher aber einer anderen Birne beigelegt wird, die Couverchel ebenfalls beschreibt und mit Noisette's Rosendornbirne S. 291, Nr. 27 gleich zu seyn scheint.

Nr. 175. Die Bassinbirne. Poire de Bassin. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 472.

Die Frucht hat eine ziemlich regelmäßige Birnform, von 2¼ Zoll Höhe und 2 Zoll Breite. Die Farbe der Schale ist gelbgrün, welche aber größtentheils von einem dunkeln Roth überzogen ist; die Punkte sind grau. Das Fleisch ist fest und von einem wenig angenehmen, streng sauern Geschmack, der Mispel und Azerolen ähnlich.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, wird aber schnell taig, so daß sie im Ganzen nur wenig geschätzt wird.

Nr. 176. Die Cartheuser-Birne. La Poire de Chartreux. II. Cl. I. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 473.

Eine mittelmäßig große, fast kugelförmige Frucht, welche öfters breiter als hoch ist. Der Kelch steht fast ganz auf der Wölbung oben auf. Der Stiel ist lang und an seiner Basis verdickt. Die Farbe der Schale ist blaßgelb und überall gleichfarbig, und mit kleinen, rothgrauen Punkten bedeckt. Das Fleisch ist ziemlich fest, schmelzend und von angenehmem Geschmack. Die Kerne sind dunkelbraun.

Die Frucht zeitigt im August, wird aber jetzt nur wenig in Frankreich cultivirt.

Nr. 177. Die türkische Birne. Poire turque. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 473.

Herr Couverchel nennt diese Birne auch **Bon Chrétien turc**, von welcher sie aber schon durch viel spätere Reife unterschieden ist; Schade, daß ihre Beschreibung zu unbestimmt ist, um sie mit den anderen Autoren vergleichen zu können. In Rücksicht der Aehnlichkeit mit der Epine rose, kann man diese Birne als eine Untervarietät von dieser betrachten, denn in Form und Größe, welche ziemlich ansehnlich ist, sind sie sich ganz gleich, nur unterscheidet sie sich von dieser durch die Farbe, welche aber nicht angegeben, und spätere Zeitigung. Das Fleisch ist schneeweiß, brüchig, und ihr Arom sehr angenehm.

Die Frucht zeitigt im April.

Die hier angeführte **Epine rose** oder **Poire de rose** scheint mit Diel's gelbgrauer Rosenbirne, Handbuch Seite 570, Nr. 56, eins zu seyn, welche Anfangs oder Mitte Septembers zeitigt.

Nr. 178. La Poire de Ransfort.

Traité des fruits de Couverchel, p. 475.

Eine große, neue Kernfrucht, mit gelber, punktirter Schale und süßem Fleische, welche im November zeitigt.

Nr. 179. Die Winter-Gutechristbirne von Auch. Bon Chrétien d'Auch. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 459. Noisette, p. 310. No. 129.

Die gestreifte Winter-Gutechristbirne von Auch, welche schon im Handbuche 2. Band, Seite 779, Nr. 322 beschrieben ist, scheint nicht dieselbe Frucht zu seyn, da diese viel später, im Januar und Februar, die obige aber schon im November zeitigen soll; auch ist nichts von Streifen angegeben, sondern ihre Farbe soll nur lebhafter als bei der Winter-Gutenchristbirne seyn. Der Herr Verfasser sagt: Diese Birne scheint eine Winter-Gutechristbirne zu seyn, deren unterscheidende Charaktere übertrieben sind. So ist ihre Größe noch beträchtlicher und ihre Formen sind noch mehr hervortrend als bei der Winter-Gutechristbirne. Der Kelch steht in einer sehr tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich Beulen befinden, welche sich mehr oder weniger erhaben über den Bauch der Frucht hinziehen. Die Farbe der Schale ist viel stärker als bei der Winter-Gutechristbirne. Das Fleisch ist brüchig und von einem sehr angenehmen Geschmack und Aroma.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich nicht so lange als die Winter-Gutechristbirne. Diese schöne Frucht ist werth, häufig vervielfältiget und mit der gestreiften Winter-Gutechristbirne von Auch verglichen zu werden, wo sich dann wohl finden wird, daß beide ein und dieselbe Sorte sind.

Nr. 180. Bon Chrétien Vernois. Poire Vernois. II. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 480.

Herr Noisette hält im Manual du jardinier die Bon Chrétien Vernois mit Bon Chrétien turc für einerlei. In einer früheren Ausgabe des Bon jardinier wird erwähnt, das Herr Prevost de Vernois diese neue Sorte dadurch gewonnen habe, daß er die Winter-Gutechristbirne auf eine weiße Herbstbutterbirne pfropfte, welche auf Quitte stand. Also eine Veredlung durch doppelte Unterlage —? — Dagegen wird angeführt, daß man die Bon Chrétien turc dem Director der Baumschule im Garten des Luxemburg, Herrn Hervy, verdankt, von welchem auch die Doyenne d'hiver herstammt. Siehe Lippold's Taschenbuch eines verständigen Gärtners, B. I. S. 426. 1824. In Form und Größe ähnelt sie ziemlich genau der Winter-Gutechristbirne, unterscheidet sich aber wieder von dieser durch ihre weniger feste Haut und durch ihre quittengelbe Farbe. Ihr Fleisch ist viel schmelzender und angenehmer als bei jener, auch

ohne alle Steine, und man kann sie roh essen, paßt auch eben so gut zu Compots.

Nr. 181. Bon-Chrétien Spina. Poire Spina. Pera Spina.
Traité des fruits du Couverchel, p. 481. Pomol. italiano. I. Lief.

Diese Gutechristbirne, welche aus Italien nach Frankreich gebracht wurde, ist größer und stärker von Gestalt als die Winter-Gutechristbirne, sie ist von derselben Farbe und ihr Fleisch von derselben Beschaffenheit.

Nr. 182. Die St. Lorenzbirne. Poire Saint Laurent. II. Cl. I. Ord. III. R.
Traité des fruits de Couverchel, p. 485.

Die Frucht ist von etwas mehr als mittelmäßiger Größe, kugelförmig, oben am Kelch ziemlich stark eingedrückt. Die Farbe der Schale ist Anfangs grün, wird aber in der vollen Reife gelb. Das etwas säuerliche und herbe Fleisch versüßt sich beim Kochen.

Die Frucht zeitigt Anfangs Augusts. Wegen ihrer frühen Reifzeit wird sie im mittäglichen Frankreich sehr geschätzt und daselbst häufig gebaut, um Paris ist sie aber ziemlich selten.

Nr. 183. Die hängende Birne. Poire dependant. I. Cl. II. Ord. II. R.
Traité des fruits de Couverchel, p. 485.

Eine kleine, ziemlich schmackhafte Sommerbirne, deren Benennung hinreichend eines ihrer vorzüglichsten Merkmale, ihren langen Stiel bezeichnet, welcher wirklich so lang ist, daß er die Höhe der Frucht, welche gewöhnlich gegen 2 Zoll beträgt, noch übertrifft. Die Form der Frucht ist kreiselförmig, 2 Zoll hoch und fast eben so breit. Die Farbe der Schale ist aschgrau, auf der Sonnenseite etwas in's Braunrothe übergehend und mit gleichfarbigen Punkten besetzt. Das Fleisch ist grünlichweiß, schmelzend, zuckerig und leicht aromatisch von Geschmack. Die Kerne sind dunkelbraun.

Die Frucht zeitigt im September.

Nr. 184. Birne von Mauni. Poire de Mauni. III. Cl. II. Ord. III. R.
Traité des fruits de Couverchel, p. 485.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und rund kreiselförmiger Gestalt. Das Fleisch ist fest, brüchig, von angenehmem Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, ist in der Umgegend von Paris noch ziemlich selten.

Nr. 185. Die große verlängerte Birne. La Poire grosse allongée. L'Andréane. II. Cl. III. O. II. R.
Traité des fruits de Couverchel, p. 485.

Hat ihren Namen von ihrer Größe und Gestalt erhalten. In ihrer Form und Farbe gleicht sie ziemlich der St. Germain. Die

Farbe der Schale geht in der Reife in's Gelbe über und ist mit braunrothen Punkten übersäet. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend, von mehr aromatischem als süßem Geschmack, und weniger gut als das der St. Germain. Die Kernkammern sind groß und enthalten lange, fehlerhafte Kerne.

Die Frucht zeitigt im November. Diese ziemlich seltene Birne wurde vor Kurzem nur im Jardin des plantes zu Paris erzogen, jetzt verbreitet man sie unter dem Namen Andréane.

Nr. 186. Die Luischen's-Birne. Poire Louison. I. Cl. III. Ord. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 485.

Diese Birne hat viel Aehnlichkeit von der Guten Luise. Die Frucht erreicht eine ansehnliche Größe, oft 3 bis 4 Zoll in der Länge, ihre Form ist länglich, fast conisch und endigt unten mit einer ziemlich stumpfen Spitze. Der kleine Kelch steht der Wölbung fast gleich, oben auf. Die Farbe der glänzenden Schale ist größtentheils gelb mit Roth verwaschen und mit braunrothen Punkten auf der Sonnenseite getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, saftig, und von angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im September, geht aber schnell vorüber.

Nr. 187. Die rothbackige Birne. Poire rougeaude. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 487.

Diese Birne ist von mittelmäßiger Größe und ziemlich pyramidenförmig gestaltet. Der Kelch, sowie der 1 Zoll lange Stiel stehen in einer seichten Einsenkung. Die Farbe der Schale ist größtentheils gelblich und auf der Sonnenseite schwach geröthet. Das Fleisch ist brüchig und von geringem Geschmack. Die Kerne sind braun.

Die Frucht zeitigt im Januar und ist von ziemlich mittelmäßiger Beschaffenheit.

Nr. 188. Die Roussette aus der Bretagne. La Roussette de Bretagne. II. Cl. II. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 489.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, kreiselförmig, die Kelchwölbung ist etwas platt gedrückt, der Kelch steht in einer ziemlich tiefen Einsenkung. Der mittelmäßig lange Stiel steht ebenfalls in einer tiefen Höhle. Das Fleisch ist weiß, ziemlich schmelzend, und von einem der Cräsane ähnlichen und, wie bei dieser, etwas zusammenziehenden Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 189. Varin's Küchenbirne. Die Küchenbirne. Poire cuisine Varin. Poire de cuisine. III. Cl. I. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 489.

Ihre Form ist ziemlich regelmäßig, aber oben und unten eingedrückt (also bergamottartig). Die Farbe der Schale ist braunröthlich, mit vielen grauen Punkten übersäet. Das Fleisch ist herbe und zusammenziehend und dient nur zu Compots, wo sich sein Geschmack verbessert.

Die Frucht wird im Anfange des November zeitig und ist noch wenig bekannt.

Nr. 190. Die Payency-Birne. Die Birne von Perigord. La Poire Payency. La Poire de Perigord. II. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 489.

Diese Birne ist von länglicher Form, wie die Verte longue. Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig wird sie aber gelb und ist mit grauen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist halb schmelzend und von ziemlich angenehmen Arom.

Die Frucht zeitigt im October und ist ebenfalls, sowie die zwei vorhergehenden, noch wenig verbreitet.

Nr. 191. Die Cäsars-Birne. Poire Cesar. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 489.

Die Frucht stammt aus Lothringen, ihre Größe ist beträchtlich, denn sie hält oft mehr als 4 Zoll in der Höhe und $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Breite. Der Kelch steht in einer engen, wenig tiefen Einsenkung. Die Farbe der glatten Schale ist auf der Sonnenseite mit einem schwachen Roth gefärbt und über und über mit braunrothen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist schneeweiß, brüchig und von einem säuerlichen, etwas muskirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Dezember, geht aber schnell vorüber in der Zeitigung. Ebenfalls eine noch wenig bekannte Birne.

Nr. 192. Die schöne Audibert. La Belle Audibert. Poire Audibert. III. Cl. III. Ord. III. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 493.

Herr G. D. Poiteau beschreibt in den Annales de la Société d'Horticultur de Paris, Decbr. 1834. Tom. XV. Liv. 88. p. 362, No. 6. eine Poire Audibert (Forme Duval), Handbuch Nr. 31, welche der Herr P. van Mons erzogen hat, und welche Herr Poiteau dem berühmten Baumerzieher Herrn Audibert zu Tonnelle widmete. Diese Birne ist eine Sommerfrucht und unterscheidet sich von dieser durch Form, Größe und Verschiedenheit in

der Zeitigung beider Früchte hinlänglich. Ob diese Birne von Herrn Audibert selbst, oder von welchem Pomologen sie erzogen wurde, ist nicht angegeben. Die Frucht gehört zu den größesten Birnen, steht aber doch in der Größe der Poire de quarante onces (welche im Nouveau Duhamel beschrieben vorkommt) nach. Ihre Gestalt ist ziemlich regelmäßig, am Kelch abgerundet und daselbst auf der einen Seite höher als auf der andern. Die Farbe der glatten Schale ist grünlichgelb und geht in's Orangegelbe über, welches auf der Sonnenseite roth verwaschen ist. Das Fleisch ist brüchig und von einem herben Geschmack, der sich aber durch das Kochen mildert.

Die Frucht zeitigt im November.

Nr. 193. Die schöne Bessa. La belle Bessa. II. Cl. III. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 494.

Diese ziemlich neue Frucht wurde von Herrn Deslongchamp's zur Erkenntlichkeit für die Sorgfalt, womit Herr Bessa die beschriebenen Früchte in seinem Werke abgebildet hat, nach Letzterem benannt. Die Frucht ist von ansehnlicher Größe, denn ihre Höhe übersteigt oft 4 Zoll und im Durchmesser hat sie 3 Zoll. Ihre größte Breite fällt in die Hälfte der Höhe nach dem Kelch zu und nimmt von da, sowohl nach dem Kelch als nach dem Stiel zu, ab. Der Kelch steht in einer mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der Stiel steht, mit Beulen umgeben, in einer kleinen Höhle oder auf der Spitze auf und wird häufig von dieser schief gedrückt. Die Farbe der Schale ist ein sanftes Grün, welches in der Zeitigung in's Gelbe übergeht und mit dunkelgrünen Punkten getüpfelt ist. Das Fleisch ist halbbrüchig und von angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November.

Nr. 194. Die schöne Andrine. La belle Andréine. Poire Andréine. I. Cl. III. Ordn. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 495.

Nach einigen Pomologen soll Poire Andréine, Poire de curé, Monsieur le curé und Poire St. Lezain ein und dieselbe Sorte seyn, letztere aber ist in diesem Werke doch besonders aufgeführt und stimmen deren Beschreibungen nicht überein. Die Größe dieser Frucht ist beträchtlich, denn sie erreicht oft 4 bis 5 Zoll in der Länge und 3½ bis 4 Zoll in der Breite. Ihre Form ist länglich-eyrund. Der Kelch steht fast der Wölbung gleich oben auf. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist grün und geht auf der Sonnenseite in's Hellbraune oder Fahlgelbe über. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, doch wenig schmackhaft. Die Kernkammern sind groß und enthalten gut ausgebildete Kerne.

Die Frucht zeitigt im November. Diese schöne Birne hat

viel Aehnliches von der St. Germain, und scheint eine in Rücksicht der Größe verbesserte, rücksichtlich des Geschmackes aber ausgeartete Varietät von dieser zu seyn.

Nr. 195. Die klebrige Birne. La Poire glutineuse. III. Cl. II. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 496.

Die Früchte hängen in Büscheln am Baume, sind klein, kreiselförmig, und die Farbe ihrer glatten Schale ist auf der einen Seite gelb, auf der andern roth. Das Fleisch ist safrangelb, ziemlich fest und von muskirtem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Juli und ist wahrscheinlich eine Muskatellerbirne.

Nr. 196. Curtet's Butterbirne. Beurré Curtet. I. Cl. II. Ord. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 496.

Wurde Herrn Curtet in Brüssel gewidmet. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und eyförmiger Gestalt. Die feine Schale ist gelb und auf der Sonnenseite roth marmorirt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend und von einem säuerlichen, parfümirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im September.

Nr. 197. Poire roquincher. II. Cl. II. Ord. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 496.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, kugelförmig, die Kelchwölbung etwas eingedrückt, gegen den Stiel zu etwas verlängert. Die Farbe der Schale ist grau. Das Fleisch ist süß-säuerlich. Die Frucht verdient wegen ihres angenehmen Geschmackes fotgepflanzt zu werden.

Nr. 198. Die Ustroner Pfundbirne. II. Cl. II. Ord. II. R.

Aus den Mittheilungen der mährisch-schlesischen Gesellschaft vom Jahr 1834.

Diese Birne wurde von dem Pfarrer Kotschy zu Ustron im Teschner Kreise aus dem Kern einer Diel's Butterbirne erzogen, welcher sie auch in Form und Farbe völlig gleicht, nur daß sie noch größer ist. Das Fleisch ist gröber als bei der Mutterfrucht, es ist schmelzend, hat aber etwas Härtliches oder Herbes, und, wie der Verfasser meint, etwas Aehnliches mit der Napoleon, welche ja auch einen Stich im Geschmacke habe, aber weit herber sey. Wahrscheinlich ist sie eine auf Kosten des Geschmackes vergrößerte Diel's Butterbirne, welche letztere auch schon etwas grobes Fleisch hat.

Nr. 199. Poire Sageret.

Aus Paris.

Soll eine schöne und sehr gute Winterfrucht seyn, welche 10 Zoll im Umfange hat und im Januar zeitigt.

Nr. 200. Poire Eduard.

Von Herrn Sageret aus Paris.

Eine kleine gelbe Frucht, mit schmelzendem parfümirtem Fleische, welche mit der Bon Chrétien d'été viel Aehnliches hat. Die Frucht zeitigt in der Mitte des August und dürfte nach Herrn Sageret's Meinung eine der besten Früchte der Jahreszeit seyn.

N. 201. Die Rummelter Birne. Die Heidelberger Champagnerweinbirne.

Der Herr Pfarrer Ruß in Mauer bei Heidelberg machte diese vorzügliche deutsche Mostbirne im Obstbaumfreund XIII. Jahrgang Nr. 1. Januar, Seite 5 zuerst bekannt, und der Herr Pfarrer Gebhard in Hilsbach bei Siesheim hatte die Güte, an den hiesigen Gartenbauverein Pfropfreiser von dieser Birnart zu senden, um sie auch in hiesiger Gegend zu verbreiten. Die Birne wächst in den südlich gelegenen Gegenden von Heidelberg, woselbst sie unter den Namen Rummelter als eine vorzügliche Wirthschaftsbirne bekannt ist, und sich vorzüglich an Wegen und Chausseen gepflanzt eignet. Die Frucht ist von mittlerer Größe (es giebt übrigens noch zwei Spielarten davon, von denen die eine etwas größer, die andere etwas kleiner ist). Die Farbe der Schale ist hellgrün, auf der Sonnenseite ist sie zuweilen etwas roth angelaufen, oder rostig und mit vielen Punkten besetzt. Das Fleisch ist im rohen Zustande ganz ungenießbar und von einem sehr rauhen, zusammenziehenden Geschmack. Auf dem Lager wird sie von innen heraus reif und ist dann, roh oder gekocht genossen, von einem kräftigen Geschmack.

Die Frucht reift Ende Octobers, muß aber, wie alle Winterbirnen, auf dem Lager erst ihre Zeitigung erhalten, bevor sie zu gebrauchen ist.

Der Baum trägt sehr gern und kommt gut auf Anhöhen und in etwas rauhen Gegenden fort. Zur Bereitung eines vortrefflichen Birnweines, welcher in Geschmack, Stärke und Haltbarkeit dem Traubenwein nichts nachgiebt, muß man sie vollkommen reif werden, und 8 bis 14 Tage auf Haufen geschichtet, liegen lassen, bis die Birnen schwarze Flecken bekommen, alsdann preßt man sie aus. Der Most ist von vorzüglicher Qualität, wird und bleibt vollkommen hell, süß und geistreich, und auf der Hahn'schen Wage gewogen, hat der Most eine Stärke von fast 65 Grad angezeigt. Mehrere Kenner haben diese Birne für eine der vorzüglichsten Cyderbirnen erklärt, welche selbst der sogenannten Schweizer Wasserbirne und der Christ'schen Champagnerweinbirne vorzuziehen oder diesen gleich sei. Der Wein von dieser Birne, welcher Anfangs März in Bouteillen abgezogen und mit einem starken Eßlöffel voll feinen weißen Zuckers versetzt, fest verpfropft und verpicht wird, giebt einen moussirenden Wein, der dem von der Chambagnerweinbirne gefertigten gewiß nicht nachstehet.

Bemerkungen zum Nachtrag der Aepfel und Birnen.

Bei der großen Anzahl von Früchten, welche in der neuern Zeit in den berühmtesten Baumschulen-Catalogen aufgeführet und in dem reichhaltigen Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft (Horticultural Society Cataloque) vom Jahr 1831 enthalten sind, befinden sich eine große Anzahl Früchte, welche aus dem Samen erzogen, oder durch die künstliche Befruchtung vermittelst der Kreuzung des Blüthenstaubes zweier verschiedener Sorten gewonnen, oder aus fremden Ländern eingeführt worden sind, woselbst solche im Naturzustande aufgefunden wurden u. s. w., entsteht wohl noch immer die Frage: wo sind alle diese neuen Sorten entstanden, und auf welche Art kann man wohl am Sichersten selbst so vortreffliche Früchte erziehen? — In der Einleitung des Handbuchs S. 11—14, habe ich schon die Gewinnung neuer Früchte des Herrn Professors von Mons in Löwen mitgetheilt, von denen der Herr Geheimerath Diel einen großen Theil in seinem Werke beschrieb, und manche derselben nach ihrem wahren Werth überschäzte. Die übrigen aber hat der Herr Gartendirektor Poiteau in den Annalen der Pariser Gartenbaugesellschaft (Annales de la Société d'Horticultur de Paris) im Dezemberheft 15ter Band, 1834 bekannt gemacht. Unter diesen 80 Birnensorten, welche nach jener neuen Erziehungsmethode gewonnen worden seyn sollen, befinden sich aber viele und meistens sehr gute, welche nach glaubwürdigen Zeugnissen gar nicht von dem Herrn Professor van Mons erzogen worden sind, der größere Theil jener Früchte aber, welcher wirklich durch diese neue Methode gewonnen wurde, wie sich aus den Beschreibungen derselben vom Herrn Gartendirector Poiteau ergiebt, sind jedoch nur von sehr mittelmäßigem Werth. Diese neue Erziehungsmethode, die Früchte durch Fortpflanzung derselben vermittelst ihres Samens in mehreren Generationen zu verbessern, ist von mehreren einsichtsvollen Pomologen unserer Zeit, als von dem Herrn G. F. Grafen von Flotow zu Dresden, dem Herrn Justizrath Burchhardt zu Landsberg an der Wartha, dem Herrn Chorherrn Schmidberger zu St. Florian im Oestreichschen, und von Herrn Sagaret in Paris in geeigneten Gartenschriften näher beleuchtet und dessen Zuverlässigkeit gar sehr in Zweifel gestellt werden. — Abgesehen vom Zeitverluste, welcher durch eine Aussaat von Kernen, die im günstigsten Falle und nur bis zur 4ten Generation ausgeführt, schon einen Zeitraum von 15 Jahren erfordert, bevor die Frucht ihre vollkommene Güte erlangt hat, welche aber mit keiner Gewißheit vorausbestimmt werden kann, möchte dieses Verfahren doch für Viele zu zeitraubend seyn, und die Lust, neue Früchte zu erziehen, verleiden.

Die Aussaat der Kerne guter Früchte, sowie die Erziehung der daraus gewonnenen Bäume nach der von der Natur vorgeschriebenen Art, führt auch erst nach 12 oder 15 Jahren dahin, Früchte zu erzielen, unter denen aber der größere Theil gewiß als der weitern Ver-

breitung für unwerth befunden wird, und nur wenige Sorten darunter mögen als preiswürdig erscheinen. Ist es nun der Zufall, oder eine in der Natur begründete noch unbekannte Ursache, wonach unter tausenden der Erde anvertrauten Kernen guter Früchte nur sehr wenige der Verbreitung würdige entstehen; sicher liegen auch hier Naturgesetze zum Grunde, nach welchen gute und schlechte Früchte zugleich aus den Samen einer und derselben Kernobstfrucht entstehen, welche wir bis jetzt einzig in der besondern Begünstigung der Ausbildung eines oder mehrerer Kerne in einer gehörig an der Sonne erwachsenen und vollkommen reifen Frucht, welche bis zu ihrem äußersten Grad der Zeitigung aufbewahrt wurde, suchen müssen, da hierdurch der Same bis zur Aussaat völlig geschützt und zu seiner Veredlung vielleicht vorbereitet wurde.

Sehr interessant sind in diesem Bezug die Ansichten des regulirten Hn. Chorh. Schmidberger im Stifte zu St. Florian über die Erziehung neuer Kern- und Steinobstfrüchte, um so viel mehr, da wir diesem erfahrungsreichen Pomologen sehr viele neue und vortreffliche Aepfel und Pfirschensorten verdanken, welche letztere im Verfolg des Handbuchs noch beschrieben vorkommen werden. Herr Chorherr Schmidberger erklärt sich über diesen wichtigen Gegenstand hinsichtlich der Entstehung neuer Obstsorten und über den Keim zur Frucht im 4ten Hefte seiner Beiträge zur Obstbaumzucht Seite 169 wie folget:

„Aus der Beschreibung der oben aufgeführten neuen Pfirschensorten ergiebt sich erstens: daß aus den Steinen guter Pfirschensorten gewöhnlich wieder gute Früchte entstehen, die der Mutterfrucht fast immer an Güte gleich kommen. Ich habe freilich nie die nächstbesten Sämlinge zum Aufziehen genommen, sondern nur diejenigen ausgesucht, die sich durch die Größe und Weichheit ihrer Blätter auszeichneten; denn es gab unter den Sämlingen auch viele, welche kleine Blätter hatten und schon durch ihr Wachsthum zeigten, daß man nichts Gutes erwarten könne. Bei den aus den Kernen der Aepfel und Birnen erzogenen Sämlingen wird man gar oft in seinen Erwartungen getäuscht, obgleich man Sämlinge mit großen Blättern und mit Trieben ohne Dornen auserwählt und bis zum Fruchttragen aufgezogen hat. Zudem erhält man selten, selbst unter den ausgesuchten, solche Früchte, welche ihrer Mutterfrucht gleichkommen."

„Es ergiebt sich zweitens: daß einige von den neu erzogenen Pfirschensorten mit ihrer Mutterfrucht, andere mit der ursprünglichen, das ist, mit derjenigen, aus welcher die Mutterfrucht entstanden ist*), und noch andere weder mit der einen, noch mit der anderen an Farbe, Form und Fleisch eine Aehnlichkeit haben, keine einzige aber den Mutterfrüchten in jedem Stücke ganz gleich ist. Entweder haben sie mehr

*) Nämlich der Hr. Verfasser erzog aus den Steinen neuer Pfirschenarten wieder neue Sorten.

Süße oder mehr Weinsäure, eine lichtere oder dunklere Farbe, ein weicheres oder festeres Fleisch als die Mutterfrucht. Es scheint also, daß die Natur bei der Fortpflanzung der Früchte aus dem Kerne ganz eigene und unbekannte Gesetze befolgt, sich wie in so vielen andern Erscheinungen in der Mannigfaltigkeit gefällt, und nur die Obstgattung, nicht auch die Obstsorte jederzeit fortpflanzt.

„Daß schon im Keim des Obstkerns sowohl die wesentlichen Eigenschaften der Gattung, als die nicht wesentlichen der Sorte liegen, darf man wohl mit Recht annehmen, weil die äußeren und inneren Einflüsse auf die Bildung des Kerns in den Früchten des nämlichen Baums verschieden seyn müssen, da sie es auf die Bildung der fleischigen Hülle sind, ja selbst die Kerne in Hinsicht der Form und Größe in einer und der nämlichen Frucht von einander abweichen. Wie verschieden sind nicht die Früchte in Hinsicht der Farbe und Form, der Größe und des Geschmacks am nämlichen Baum? — Wie verschieden müssen nicht die Einflüsse z. B. auf die Bildung der Pfirsche an einem und dem nämlichen Baume, ja an einem und dem nämlichen Ast seyn, da die eine Pfirsche sehr gut, und die gleich daneben stehende von geringer Güte, oder wohl gar bitter und ungenießbar ist? — Die frühe Purpurpfirsche bringt oft an einem Baume im nämlichen Sommer köstliche, und mitunter auch geschmacklose, ja bittere Früchte hervor. Soll dieß nicht auch auf den Kern starken Einfluß haben? Sollen zwei Bäume, wovon der eine aus dem Kerne einer Pfirsche mit köstlichem Fleische, und der andere aus dem Kerne der nämlichen Sorte mit geschmacklosem oder bitterem Fleische entstand, in jeder Rücksicht gleiche Früchte bringen?"

„Wie verschieden sind nicht die Kerne selbst, so daß einer dem andern nicht gleich sieht und zwar bei den Pfirschen nicht bloß der steinige Theil, sondern selbst die Mandel! — Die eine Mandel ist rundlich, die andere mehr länglich, die eine dickbauchig, die andere platt, die eine gedoppelt, die andere einfach. Eben diese Verschiedenheit findet sich in den Kernen der Aepfel und Birnen, ja in einer und der nämlichen Birn weichen die Kerne in Form und Größe von einander ab. Ist also ein Unterschied unter den Pfirschen des nämlichen Baums in Hinsicht ihrer Kerne und ihres Fleisches, so muß dieser auch in den Keimen obwalten, da sie unter einander in genauestem Zusammenhang stehen. Sind also selbst die Keime der Kerne einer und der nämlichen Obstgattung verschieden, so müssen es auch die Früchte der Bäume seyn, welche sich aus den Keimen entwickelt haben. Jedoch betrifft dieser Unterschied nie die wesentlichen Bestandtheile und Eigenschaften der Früchte, denn der Kern pflanzt immerhin die Obstgattung mit allen wesentlichen fort, sowie das Pfropfreis den Baum mit allen nicht wesentlichen Eigenschaften."

„Alle diese verschiedenen Einflüsse auf die Bildung des Fleisches und der Kerne sammt den Keimen der Obstfrüchte, wird man sagen, können von den Insekten herkommen, durch die Uebertragung des

Blüthenstaubs von einer Sorte auf die andere; denn werden die Blüthen eines Baumes mit Blüthenstaub von verschiedenen Sorten befruchtet, so müssen auch die Sorten, die aus den Kernen solcher Früchte entstehen, verschieden ausfallen. In den ersten Frühlingstagen, in welchen die Aprikosen- und Pfirschenbäume zu blühen anfangen, sind es gewöhnlich die verschiedenen Bienen, die sich auf diesen Bäumen einfinden, um die für ihre Gesellschaft nöthigen Stoffe zu sammeln. Sie fliegen von einer Blüthe zur anderen, bis sie reichlich damit versehen sind, und eilen dann nach Hause. Hierbei mögen sie wohl viel zur Befruchtung der einzelnen Blüthen beitragen, da sie gewöhnlich über die Stempel bis zum Fruchtboden der Blüthen eindringen. Daß sie sich aber auf einem in voller Blüthe stehenden Pfirschen- oder Aprikosenbaum nicht genug mit den nöthigen Stoffen sollten beladen können und gezwungen seyn, andere wohl gar sehr entfernte Bäume aufzusuchen, kann ich nicht glauben, denn ihre bekannte, unausgesetzte Thätigkeit läßt voraussetzen, daß sie durch unnöthiges Hin- und Herfliegen keine Zeit verlieren, folglich den Baum, worauf sie Ueberfluß an den gesuchten Stoffen finden, nicht eher verlassen, als bis sie damit reichlich versehen sind. Daran kann es ihnen wohl nicht fehlen, wenn der Baum größtentheils seine Blüthenknospen entfaltet hat. Auch einige Entomologen sind dieser Meinung; nach ihren Beobachtungen bleiben die Bienen so lange auf dem Baum, den sie der Blüthen wegen besuchen, bis sie die nöthigen Stoffe eingesammelt haben."

„Auch verschiedene Fliegen besuchen gern die blühenden Obstbäume des Honigs wegen. Da sich die Honigbehälter gewöhnlich auf dem Fruchtboden der Blüthen befinden, so müssen selbige über die Staubfäden und die Stempel der Blüthen dahin zu kommen suchen, und können folglich zur Befruchtung derselben beitragen. Man trifft aber um die Zeit, da die Pfirschen- und Aprikosenbäume blühen, darauf noch sehr wenige Fliegen an, und diese wenigen werden auch wohl in den Blüthen eines Baumes Honig genug finden, um ihren Hunger zu stillen, und folglich nicht Ursache haben, mehrere Bäume nach einander aufzusuchen. Indessen, wenn auch Letzteres der Fall seyn sollte, werden sie wenig Blüthenstaub auf einen anderen Baum bringen, da sie sich bekanntlich, wenn sie Nahrung zu sich genommen haben, alsbald rein zu putzen anfangen, besonders den Kopf und die Füße, und erst dann weiter fliegen. Es ist also kaum anzunehmen, daß die Fliegen den Blüthenstaub von einem Baume auf den anderen tragen."

„Sollte man dessen ungeachtet bei der Meinung verharren, daß von der Uebertragung des Blüthenstaubs von einem Baum auf den anderen durch die Bienen oder Fliegen die Verschiedenheit der aus den Kernen erzogenen Fruchtsorten abhänge, so stößt man dabei wieder auf manche Schwierigkeiten, welche sich nicht so leicht heben lassen, und welche die ganze Befruchtungsart durch die Bienen und Fliegen, oder

wenigstens den großen Einfluß derselben auf die Entstehung der Fruchtsorten unwahrscheinlich machen. Es ist schon sehr gewagt, zu behaupten, daß keine einzige von den vielen hundert Apfel-, Birn- und anderen Fruchtgattungen durch die eigene natürliche, sondern daß sie alle und jede durch die Befruchtung von Seiten der Insekten entstanden sind; denn ist nur eine einzige Sorte durch eigene Befruchtung verschieden von der Mutterfrucht und allen übrigen erzeugt worden, so ist schon der Beweis geliefert, daß ganz neue Sorten ohne künstliche Befruchtung aus den Kernen entstehen. Dann müßte man aber auch annehmen, daß aus den Kernen eines und des nämlichen Apfels eine und die nämliche Apfelsorte erwachse, die Blüthe desselben möge durch die Insekten oder durch den eigenen Blüthenstaub befruchtet worden seyn. Allein nach meiner Erfahrung entstehen aus den Kernen eines und des nämlichen Apfels mehr oder weniger verschiedene Sorten, wie dieß schon die Verschiedenheit der Kerne selbst an Größe und Form voraussetzen läßt. Also hängt auch die Verschiedenheit der aus den Kernen erwachsenden Fruchtsorten weder von der Befruchtung durch die Insekten, noch von der eigenen, sondern von den verschiedenen Einflüssen auf die Bildung der Kerne und ihrer Keime ab."

„Da aus den Kernen einer durch die Uebertragung des Blüthenstaubs von einer anderen Sorte erzeugten Frucht ein Bastard, wie man sagt, entsteht, das ist eine Frucht, die von beiden Stammeltern etwas Aehnliches an sich hat, so weiß ich mir nicht zu erklären, wie aus dem Kerne der Pfirschensorte Carl Schwarzenberg jene von Sobiesky entstehen konnte, wenn dabei die Befruchtung durch den Blüthenstaub einer anderen Sorte sollte geschehen seyn. In allen Stiftsgärten stehen lauter mehr oder weniger rothe Sorten, Karl Schwarzenberg ist selbst zum Theil roth, nun aber hat Sobiesky nicht einen rothen Punkt, selbst auf der Sonnenseite. Wenn alle neuen Fruchtsorten durch die Uebertragung des Blüthenstaubs von einer anderen Sorte entstehen, und die daraus entstandenen die Mitte zwischen beiden Stammeltern in Hinsicht der Farbe, Form, Größe und des Geschmacks halten sollten, so weiß ich mir nicht zu erklären, wie aus dem Kern einer großen Aprikose eine sehr kleine Frucht, wie es gewöhnlich der Fall ist, entstehen sollte, wenn ringsherum keine kleine Aprikosensorte anzutreffen ist, und wie der Baum selbst voll Dornen seyn könne, da die Mutterfrucht keine Dornen hat. Ich weiß mir nicht zu erklären, wie aus dem Kern einer rundlichen Pfirschensorte eine walzenförmige, die mir geworden ist, erwachsen könne, wenn ringsherum kein solcher Baum steht, von dem der Blüthenstaub hätte genommen werden können."

„Da die Natur in allen ihren Erzeugungen so große Mannigfaltigkeit an den Tag legt, so hat man auch nicht Ursache, sich die Verschiedenheit der aus den Kernen entstehenden Fruchtsorten durch die Annahme einer anderen, als der natürlichen Befruchtung zu erklären, zumal die inneren und äußeren Einflüsse auf die Bildung des Kerns

und somit des Keims ungemein verschieden sind, so zwar, daß die Kerne selbst in einer und der nämlichen Frucht, wie ich oben zeigte, sich ungleich sind. Möge man immerhin die künstliche Befruchtung mit fremdem Blüthenstaub bei den Fruchtsorten vornehmen, und dadurch vielleicht einige, nicht wesentliche Eigenschaften in der aus einem solchen Kern erzogenen Sorten bewirken, so wird es doch immer höchst wahrscheinlich bleiben, daß die Verschiedenheit der aus den Kernen entstehenden Fruchtsorten im Keime des Kerns liege, — und die verschiebene Modification desselben von den verschiedenen Einflüssen, und nicht, wenigstens nicht allein, von der Befruchtung mit dem Blüthenstaub einer anderen Sorte abhänge; daß also aus den Kernen einer und der nämlichen Sorte verschieden gefärbte und geformte, und im Geschmack von einander abweichende Fruchtsorten erwachsen können, ohne daß die Menschen oder die Insekten die Befruchtung mit dem Blüthenstaub anderer Sorten bewirken müssen." Die Versuche der künstlichen Befruchtung der Blüthen durch Kohlenstaub (S. 179) sind ebenso so interessant als die Bemerkungen über die Entstehung neuer Obstsorten und verdienen ebenfalls gekannt zu werden; da es aber für meinen Zweck zu weitläufig ist, auch diese im Handbuche mit aufzunehmen, so verweise ich meine geehrten Leser auf das Werk selbst, welches noch so sehr vieles Lehrreiche und Interessante außer diesen Mittheilungen enthält. In Bezug auf das aus dem Schmidberg'schen Hefte über die Entstehung neuer Kernobstsorten aus Samen Angeführte ersieht man, daß die Gewinnung der von ihm erzogenen neuen Früchte sämmtlich aus der ersten Aussaat der Kerne entstanden ist, und nicht nach der van Mons'schen Methode durch die Aussaat der Kerne von den gewonnenen Früchten in mehreren Generationen oder durch die Vermischung des Blüthenstaubes, vermittelst welcher der nunmehr verstorbene Präsident der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, Esquire Knight, viele vorzüglich gute Kern- und Steinobstfrüchte erzog, welche ebenfalls an den geeigneten Stellen beschrieben vorkommen werden. Also um neue Obstsorten aus Samen zu erziehen, ist es nicht nothwendig, die Kerne nach Hn. v. Mons in mehreren Generationen zu veredeln, oder sie durch die Vermischung verschiedener Blüthen zu verbessern, sondern man säe nur vollkommen reife und ausgebildete Kerne, und verlange nur nicht, aus jedem Kern eine gute Frucht entstehen zu sehen, sondern begnüge sich aus der Anzahl der gewonnenen Sämlinge, die am schönsten und schnellsten Erwachsenen, welche sich noch besonders durch ein großes Blatt auszeichnen und keine Dornen haben, zur Prüfung auszuwählen, und um diese desto schneller zu vollbringen, so pfropfe oder copulire man deren Sommertriebe auf Topfbäumchen, oder setze sie auf Aeste von gesunden Hochstämmen auf, wo man leicht im 3ten Jahre schon die Früchte prüfen, beibehalten oder verwerfen kann. Bei der Untersuchung der neu gewonnenen Früchte ist es aber auch durchaus nöthig, sich über deren Werth oder Unwerth nicht zu täuschen, noch sich durch ein gün-

stiges Vorurtheil für seine neu gezogenen Früchte hinreißen zu lassen die mittelmäßigen für gut zu finden, sondern man behalte nur das Vorzügliche bei und verwerfe alles Uebrige, da wir ja schon des Mittelmäßigen und Schlechten genug besitzen, welches leider häufig unter den schönsten Namen dem Käufer abgegeben und dieser damit betrogen wird.

Anhang zu dem Kernobste.

Außer dem Apfel und der Birne gehört auch die Quitte, so wie der Speierling in die Abtheilung des Kernobstes, weniger die Mispel, welche wegen ihres steinartigen Samens zu den Steinobstfrüchten gehört; obgleich sie ältere Pomologen, unter diesen Christ, in seiner vollständigen Pomologie, mit zu dem Kernobste gezählt haben, so glaube ich sie richtiger im Anhange zu den Steinobstfrüchten mit aufführen zu können. Sowohl die Quitte, als auch die genießbaren Speierlingsarten, gehören mit zu einer vollständigen Obstbaumzucht und dürfen daher in einer Centralbaumschule nicht fehlen, weßhalb ich auch die bekannten Sorten dieser Fruchtarten in meinem Handbuche aufzunehmen für nothwendig erachte.

Der Quittenbaum, **Pyrus Cydonia, Le Coignassier, The Quince-tree,** wächst strauchartig und sperrig und kann nur durch die Kunst des Gärtners zum Baum erzogen werden, wo er alsdann eine Höhe von 12—15 Fuß erreicht und nach den bekannten Vorschriften zu einer schönen runden Krone ausgebildet werden kann und auch in dieser Gestalt gern seine schönen Früchte liefert. Das Vaterland des Quittenstrauchs ist die Insel Creta im mittelländischen Meere, das heutige Candia, und seinen Namen hat er von der Stadt Cydon auf Creta erhalten, woselbst ihn die Römer zuerst fanden und nach Italien versetzten. Wahrscheinlich sind die verschiedenen Quittenarten Varietäten aus Samen oder einer zufälligen Befruchtung der Blüthen hervorgegangen und man bemerkt nun zwei Hauptarten, die apfelförmige und die birnförmig gestaltete Quitte, von welchen die wenig bekannten Sorten abzustammen scheinen.

Der Quittenstrauch hat aus Samen erzogen zwar wie der Birnsämling eine Pfahlwurzel, welche aber schon im 3ten Jahre eine Wurzelkrone bildet, die mit starken Hauptwurzeln eine Menge Seitenwurzeln treibt, welche dem Strauch aus der Oberfläche der Erde Nahrung zuführen, und ihn wegen dieser Eigenschaft besonders zur Unterlage der Zwerg-Birnbäume geschickt machen. Seine Fortpflanzung ist bei der Neigung, aus seinen Wurzeln Schößlinge hervor zu treiben, sehr leicht und das Jahr darauf können sie von den Hauptwurzeln abgetrennt werden, daher giebt auch ein alter unbrauchbarer Quittenstamm, welcher im Frühjahr bis auf die Erde herunter abgeschnitten, und mit etwas lockerer Erde überworfen worden ist, eine große Menge Aus-

schößlinge, welche zur Veredlung der Zwergbäume oft schon im ersten Jahre tauglich sind. Auch durch Absenker und Schnittlinge, welche man theils durch das Niederlegen der unteren Zweige eines Quittenstrauchs in die Erde, theils durch das Ausgraben eines stark bezweigten alten Quittenstammes, welcher auf einem frisch umgegrabenen Gartenbeet dergestalt schräg eingepflanzt und angeschwemmt wird, daß seine Zweige aus einander gebreitet, mit hölzernen Haken auf die Oberfläche der Erde befestiget und mit einer nahrhaften guten Erde einige Zoll hoch bedeckt werden können, wobei aber die Spitzen der Zweige aufrecht stehend, bis auf die unteren Augen verkürzt werden müssen, gewinnt man eine große Menge Quittenstämme, nur muß die Erde immer etwas feucht erhalten werden. Die Stecklinge werden im Spätherbst von jungen, starken Zweigen, 1 Fuß lang, geschnitten, in ein gut umgegrabenes, beschattetes Gartenbeet ½ Fuß tief in die Erde gesteckt, so daß nur 2—3 Augen über der Erde hervorragen und den Sommer hindurch feucht gehalten, so bewurzeln sie sich sehr leicht und können schon theilweise im 2ten Jahr, sowie die gut bewurzelten Ausschößlinge zur Copulation in der Hand verwendet werden. Um hierbei aber sicher zu gehen, so nehme man nur diejenigen Stecklinge, deren Trieb aus dem oberen Auge wenigstens 1—1½ Fuß lang ist, die weniger stark ausgetriebenen aber lasse man noch ein Jahr länger stehen, bis sich ihre Wurzelkrone erst besser ausgebildet hat. Die Vermehrung des Quittenstrauchs aus Samen ist eben so zuverlässig als die schon angegebenen Verfahrungsarten, nur müssen die Früchte ihre gehörige Reife am Strauch und auf dem Lager erhalten haben, was aber leider selten geschieht, indem sie nur zu oft vor ihrer gehörigen Reife abgenommen werden. Eine vollkommene Quitte enthält oft gegen 20—30 Kerne, welche von einer klebrigen Substanz umgeben, fest an einander im Kernhause liegen, worunter gewöhnlich auch viele taube Kerne befindlich sind. Man legt die Kerne entweder sogleich nach dem Gebrauch der Frucht in Reihen von ½ Zoll Tiefe in ein frisch gegrabenes Gartenbeet, oder verwahrt sie in etwas feucht gehaltenem Sand bis zum Frühjahr, wo man sie, sobald es die Witterung zuläßt, aussäet. Manche Baumerzieher halten es für sicherer, die Kerne vor ihrer Aussaat über Nacht in Wasser einzuweichen und sie von dem daran haftenden Schleim vorher zu reinigen; ich habe aber keinen Unterschied bei der Beobachtung dieses Verfahrens gefunden, und auch ohne dieses stets gute Sämlinge erzogen, wenn sonst nur die Kerne ihre vollkommene Reife in der Frucht erlangt hatten. Im dritten Frühjahr nach ihrer Aussaat sind die Pflanzen zum Versetzen brauchbar, und ein großer Theil davon kann sogleich zur Copulation benutzt und als veredelter Stamm in die Baumschulenreihen eingepflanzt werden.

Die Veredlung der verschiedenen Quittenarten selbst geschieht auf ihre eigenen Grundstämme vermittelst des Copulirens, Pfropfens oder Oculirens; aus den Kernen erzogene Wildlinge arten aber gerne aus,

und bringen oft geringere Früchte als ihr Mutterstamm gab; auch gedeihen die verschiedenen Quittenarten auf Birnwildlinge veredelt, auf welchen sie sehr fruchtbar werden. Ueber die Fehler der Quittenstämme bei Benutzung derselben zu den Zwerg-Birnbäumen, habe ich schon meine Meinung ausgesprochen, ich benutze sie nur noch zur Topforangerie, indem mir die Winter von 1837 und 38 abermals die Lehre gegeben haben, meine Zwergbäume nur auf schwach treibenden Birnwildlingen zu erziehen, denn ein großer Theil meiner Quitten-Franzstämme erfroren in ihren Wurzeln. Wie bekannt, so kommen auch sehr viele Birnensorten durch die Veredlung auf die Quittenunterlage gar nicht fort, und selbst durch die Veredlung derselben mit der Beurré blanc, auf welche ich nun mehrere neue Sorten aufsetzte, wie der Herr Geheimerath Diel vorschlägt, konnte ich kein günstigeres Resultat erlangen. Neuerer Zeit schlägt man die portugiesische Quitte wegen ihres stärkeren Triebes anstatt der Apfel- und Birnquitte zu diesem Zwecke vor, und mehrere Proben, welche ich damit angestellt habe, scheinen allerdings dafür zu sprechen, indem ich wenigstens in den letzteren 3 Jahren keine so bedeutenden Verluste als mit der Apfel- und Birnquitte erlitten habe.

Der Quittenbaum liebt einen sehr guten, nahrhaften, nicht allzu feuchten Boden; selbst in einem etwas trockenen, mergelhaltigen Erdreich kommt er noch gut fort, nur in gar zu leichtem und sandigen Boden gedeiht er nicht; Schatten verträgt er nicht und nur in einer luftigen, sonnenreichen Lage setzt die Blüthe Früchte an, welche im Gegentheil abfällt oder nur unvollkommene Früchte hervorbringt.

Das Holz des Quittenstrauchs ist hart, die Rinde an den jungen Stämmen ist braun, wird aber später grau und knosprig, zum Hochstamm erzogen setzt er seine Zweige nur sparsam an, und bildet eine lichte und unregelmäßige Krone, und sein ganzer Wuchs zeigt, daß er immer eher geneigt ist, einen Strauch als einen hochstämmigen Baum zu bilden.

Die Blätter sind groß, länglich oval, an den Rändern nicht gezähnt, die Oberfläche ist von Farbe hellgrün, die untere Seite mit einer feinen, dicken, weißlichen Wolle überzogen. Die Blüthen erscheinen im Mai, sind groß, stehen einzeln und meistens an den Spitzen der Zweige, zuweilen auch an den kleinen, in demselben Jahre hervorgetriebenen Seitensprossen, gewöhnlich aber an den kleinen Fruchtträgern, welche sich an den Hauptästen nach und nach ausbilden. Die Farbe der Blüthe ist weiß oder hellröthlich, die Blume selber ist nicht gestielt und besteht aus 5 eyrunden, ausgehöhlten Blumenblättern, welche eine Rose bilden und in einem fünffach aufgeschlitzten Kelche sitzen, dessen Einschnitte mit den Blumenblättern gleiche Länge haben. In der Mitte derselben befinden sich 20 oder mehr röthliche Staubfäden, welche einen etwas kürzeren, grüngelblichen Griffel umgeben.

Die Früchte, welche im October reifen und nur gut aufbewahrt

sich bis in den Januar erhalten, sind von Gestalt entweder länglich und einer Birne ähnlich oder oben am Kelch etwas schmäler als unten und mehr platt wie ein Apfel geformt. Aus der tiefen Kelcheinsenkung erheben sich 8—10 starke Rippen, welche sich stark erhaben über den Bauch der Frucht bis zur Stielhöhle hinziehen, und deren Rundung oft sehr eckig machen. Die Farbe der glatten Schale ist gelb und mit einer feinen, weißlichen Wolle überzogen, welche beim Gebrauch der Frucht mit einem Tuche abgerieben wird. Das Fleisch ist fest, abknackend, etwas körnig und zum rohen Genuß unbrauchbar, und nur das von der portugiesischen Quitte soll in heißen Gegenden roh genossen werden können. Der Geschmack des Fleisches im rohen Zustande ist herbe und zusammenziehend, mit Zucker zum Compot gekocht aber vortrefflich und von einem eigenthümlichen, durchdringenden Wohlgeschmack. Die Frucht verbreitet in ihrer Zeitigung einen besonders starken, ihr eigenthümlichen Geruch, welcher von einer einzigen Frucht ein ganzes Zimmer durchdringt und welchen viele Menschen nicht vertragen können; selbst eine Quitte der Wäsche beigelegt theilt dieser den Parfüm mit.

Das Kernhaus der Apfelquitte ist ziemlich geräumig, mit Steinchen umgeben und enthält in jeder der 5 Kammern 8—18 Kerne, welche aber selten vollkommen ausgebildet und mit einer klebrigen Substanz umgeben sind; das der Birnquitte ist mehr länglich und enthält nicht so viele Kerne, welche dick kolpig und von röthlichbrauner Farbe sind.

Die Quitte, obgleich im rohen Zustande ungenießbar, ist nichts desto weniger eins der vorzüglichsten Produkte für die Wirthschaft, und wird, da sie auf so vielerlei Art in der Küche und Conditorei verwendet werden kann, jederzeit theuerer als das übrige Obst bezahlt.

Nicht allein, daß diese Frucht zu Compoten gekocht, eine sehr beliebte Beispeise zum Braten giebt, wozu sich besonders die Birn- und portugiesische Quitte wegen ihres im Kochen sich besser auflösenden Fleisches eignet, so kann sie auch, mit Zucker und Essig gekocht, sehr lange aufbewahrt werden. Außerdem verwendet sie der Conditor noch zu vielem Anderen, als zur Marmelade, zum Quittenbrod, zu Conserven allerlei Backwerke und aus dem Safte wird ein vortrefflicher Syrup und eine vorzüglich feine, für Kranke sehr erquickende Gelee bereitet, so wie auch ein sehr wohlschmeckender und stärkender Wein und Liqueur aus dieser nützlichen Frucht gezogen werden kann. Selbst in medicinischer Hinsicht ist die Quitte als magenstärkend und zusammenziehend bekannt, und ihre häufige Anwendung in der Apotheke, woselbst sie gegen anhaltende Diarrhöen als ein stopfendes Mittel, so wie der rohe Quittensaft bei Halskrankheiten angewendet, vortreffliche Dienste leistet; ja selbst die Blätter des Baumes werden von Vielen, in warmem Wein oder Branntwein extrahirt, als ein kühlendes Mittel bei alten Geschwüren und Brandschäden mit Vortheil gebraucht.

In Betracht des Nutzens, welchen der Quittenbaum oder Strauch jedem Gartenbesitzer gewährt, der ihm eine gute, sonnenreiche Stelle in seinem Garten einräumt, ist noch zu bemerken, daß man ihn seiner so schätzbaren Früchte nicht durch das unnöthige Beschneiden seiner Zweige beraubt, indem er, wie schon gesagt, sehr geneigt ist, einen Theil seiner Blüthen an den Spitzen der Zweige hervorzubringen. Am reichlichsten trägt er, wenn man ihn ganz frei und ohne Schnitt fortwachsen läßt, es sey denn, daß man für nöthig erachtet, solchem die Form des Hochstammes zu geben, wozu sich besonders die portugiesische Quitte eignet, welche auch vorzüglich gut an einem Spalier an der West- oder Südwestseite gedeiht und daselbst die schönsten Früchte liefert.

Die Aufzählung der seither bekannt gewordenen Quittenarten, welche die französischen Pomologen in männliche und weibliche Quitten unter den Benennungen Aepfelquitten (Coignasses mâles) und Birnquitten (Coignasses femelles) eintheilen, möchte bei der geringen Anzahl der bekannten Varietäten vor der Hand noch überflüssig, und nur dann erst zulässig seyn, wenn diese aus Samen erzogenen Quittenstämme der verschiedenen Arten ihre Früchte geliefert und ihre Haupt-Charaktere geprüft worden sind, um auf solche eine Classification zu gründen.

Nr. 1. Die Apfelquitte. Pyrus Cydonia maliformis. Coignassier à fruit pomiforme. The Apple Quince. La Coignasse mâle. Die männliche Quitte. II. R.

Chr. Pomol. S. 633. Nr. 192. Chr. Handwb. S. 394. Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 24. Tab. 323.

Nach Duhamel der männliche Quittenbaum, **Cydonia minor, fructu minori subrotundo.** Man erkennt diesen Baum leicht an seinem niedrigen Wuchs, an der Zartheit und sehr braunen Färbung seiner Sommertriebe, vorzüglich aber an seinen apfelförmigen, stets niedrigern Früchten als die der andern Arten.

Die Gestalt der Frucht ist apfelförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, unten ist sie am breitesten und nimmt gegen den Kelch zu etwas Weniges ab. Der Kelch steht in einer tiefen, schüsselförmigen, weiten Einsenkung. Die 5 Kelchblätter sind grüne, schmale, lang und scharf gezähnte Blättchen, welche später braun werden. Der Stiel ist kaum bemerkbar und nur ein kurzer Butzen, welcher in der Frucht selber steckt und unmittelbar ohne Stielhöhle platt auf dem Fruchtzweig oder auf dem Zweig aufsitzt. Ueber der Oberfläche der Frucht hin bemerkt man flache, rippenartige Erhöhungen, welche aber nicht so erhaben sind als bei der Birnquitte. — Die Farbe der zarten, gewöhnlich mit einer starken Wolle überzogenen Schale ist am Baum grünlich und wird auf dem Lager citronengelb, wo sie alsdann einen starken, eigenthümlichen Geruch verbreitet; um die Frucht we-

niger ungenießbar zu erhalten, muß man sie so lange am Baum hängen lassen, bis sich die Schale goldgelb färbt. — Das **Fleisch** ist gelb, wohlriechend, fest, um das Kernhaus steinig und scheint trocken zu seyn, giebt aber im Auspressen desselben vielen Saft; es ist im rohen Zustande ungenießbar, giebt aber zu Compots gekocht und zu Confituren aller Art verwendet, eine sehr beliebte Speise. — Das **Kernhaus** hat große Kammern, deren Wände nicht so pergamentartig als die des Kernobstes sind, sondern sie sind fester und fleischiger und enthalten oft über 20 Kerne, welche ungestaltet und selten alle reif werden.

Die Frucht reift im Anfang Octobers, muß, so lange als es die Witterung erlaubt, am Baume hängen bleiben und kann einige Fröste vertragen; gut aufbewahrt halten sie sich bis in den Januar, wo sie alsdann noch immer zu jedem Gebrauch gut sind. Bei nasser Witterung faulen die Früchte bald.

Der **Baum** wird nicht groß, oder hoch, treibt viele dünne Zweige und bildet eine runde, struppige Krone. Die **Sommertriebe** sind dünn, schwärzlich grün, mit vielen rothen Punkten getüpfelt und mit vieler Wolle überzogen. Die **Augen** sind lang, schmal, spitz, roth und stehen auf breiten Augenträgern. Das **Blatt** ist bergamentartig, rundherzförmig, kurz zugespitzt, von Farbe schwarzgrün, wollig und am Rande nicht gezähnt. Die Blüthe ist groß und blaßröthlich. Der Apfelquittenbaum trägt unter allen Quittenarten am reichlichsten und ersetzt in dieser Hinsicht das, was der Frucht in Bezug auf Größe und Güte gegen die Birnquitte abgeht, hinlänglich.

Nr. 2. Der Quittenbaum mit länglicher Frucht. Pyrus Cydonia oblonga, fructu magno, doliiformi. Coignassier à fruit oblong.

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 47. Tab. 328.

Die Herren Verfasser der prachtvollen Herausgabe des **Duhamel'schen** Werkes, Traité des arbres Fruitiers de Duhamel du Monceau, nouvelle Edition, par Poiteau et Turpin, Paris 1837. gr. Fol. liefern im VI. Band, Liv. 47. Tab. 328 eine Abbildung dieser Frucht, welche eine Mittel-Varietät der Apfel- und der Birnquitte zu seyn scheint, doch ohne genauere Beschreibung der Frucht, mit nachfolgenden Bemerkungen darüber: „Ob dieser Quittenbaum als die ursprüngliche Art oder als eine ihrer Varietäten betrachtet werden muß, ist uns nicht bewußt; wohl aber wissen wir, daß er dickstämmiger und höher als die andere wird, daß seine Blätter größer als die des portugiesischen Quittenbaums sind, und daß seine ziemlich seltenen und um ⅓ Theil kleineren Blüthen stärker gefärbte Nerven haben, so wie sie auch 5 bis 8 Griffel besitzen und die Axe ihres Fruchtknotens leer und seidenartig ist. Die sehr dicke, stets faßförmige (walzenförmige) und glatte Frucht, unterscheidet sich leicht von den anderen Va-

rietäten, deren 2 als birnförmig und die andern in Apfelform abgebildet sind. Als wir angaben, daß der portugiesische Quittenbaum der größeste dieser Fruchtgattung sey, kannten wir den hier in Frage stehenden Baum, welcher nur in der That der hochstämmigste ist, noch nicht. Man cultivirt ihn übrigens im königlichen Garten (au Jardin du Roi) zu Paris."

Demnach wäre diese Quitte eine den älteren Pomologen unbekannte Frucht, und wahrscheinlich ein Sämling neuerer Zeit.

Nr. 3. Die Birnquitte. Pyrus Cydonia media, fructu medio, oblongo, subpyriformi laeviori. Pyrus Cydonia oblonga. Coignasse femelle. Die weibliche Quitte. The Pear Quince.

Chr. Pomol. S. 635. Nr. 193. Chr. H. Wb. S. 394. Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 47. Tab. 328.

Zum Unterschied der Apfelquitte nennt man diese mit Unrecht die weibliche, da gewiß jede Varietät sich aus ihrem Samen in ihrer eigenthümlichen Gestalt wieder giebt, so wie sich auch deren Bäume hinlänglich unterscheiden. Der Baum der Birnquitte hält in Hinsicht der Größe, seiner Blüthen, und seiner Blätter die Mitte zwischen dem der Apfelquitte und der portugiesischen Quitte. Die Gestalt der Frucht ist birnförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Bauch sitzt in der Mitte, nimmt gegen den Kelch hin etwas ab und wölbt sich oben rund zu; gegen den Stiel hin nimmt er schnell ab und läuft in einer starken, stumpfen Spitze aus. Der Kelch besteht, wie bei der Apfelquitte, aus 5 grünen, schmal und scharf gezähnten langen Blättchen, und sitzt in einer tiefen, mit starken Erhabenheiten umgebenen Einsenkung wie eingezwängt, welche sich über die Kelchwölbung und den Bauch höckerig und uneben oder calvilleartig verbreiten. Der Stiel sitzt unmittelbar auf der unten abgeplatteten Stielspitze am Zweig fest, so, daß dieser oft beim Abpflücken der Frucht mit abgebrochen wird, ja eigentlich gar keinen Stiel giebt. Die Farbe der stark mit einer feinen Wolle überzogenen Schale ist ganz gelb, ohne Röthe, welche reine Farbe man zur Bezeichnung anderer Obstsorten mit Quittengelb wieder giebt. Das Fleisch ist gelb, weniger fest und steinig als das der Apfelquitte, hat ebenfalls einen starken Geruch, kann im rohen Zustande nicht genossen werden, wird aber im Kochen weicher und feiner von Geschmack als das der Apfelquitte, und wird vorzüglich zu Compots und Confituren benutzt, zumal da es im Kochen zusammenhält und nicht wie das der portugiesischen Quitte zerfährt.

Die Frucht reift im October und muß, so lange als es die Witterung erlaubt, am Baume hängen bleiben.

Der Baum wird etwas größer als jener der Apfelquitte, treibt viele dünne Zweige, setzt jährlich viele großblätterige, weißröthliche Blüthen an und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind

lang, dünn und mit vieler Wolle überzogen. Das **Blatt** ist länglichrund und kurz zugespitzt, es ist dunkelgrün, am Rande nicht gezähnt, und unterscheidet sich nur durch die etwas längere Form von dem der Apfelquitte. Die Sämlinge dieser Quittenart werden vorzüglich zu den Unterlagen der Birnensorten benutzt.

Nr. 4. Die portugiesische Quitte. Pyrus Cydonia lusitanica, fructu magnosapidiore. Coignasse de Portugal.

Christ Pomol. S. 636. Nr. 134. Christ H. W. S. 394. Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 3. Tab. 16.

Nach **Christ** unterscheidet sich diese Quittenart nur wenig in Gestalt, Farbe und Vegetation des Baumes von der Birnquitte, nur ist das Fleisch der Frucht feiner als bei jener, indem es im Kochen zu einer Marmelade zerfällt und nicht so roth wird als das der vorherbeschriebenen Arten. Der Baum hat einen stärkern Wuchs als die übrigen Quittenarten, wird größer und schickt sich daher am besten zu Hochstämmen, die Blätter sind auch größer und breiter und ist sehr fruchtbar. Seine Vermehrung geschieht vortheilhafter durch Stecklinge als durch Pfropfen und Oculiren, indem die Früchte nach dieser Manipulation gewöhnlich steinig werden sollen.

Diese **Frucht** ist die schönste und größeste aller Quittenarten und erlangt gewöhnlich die Höhe von 3 Zoll. Ihre **Gestalt** ist gewöhnlich birnförmig, bauchig und unegal gerippt, doch giebt es auch Früchte, deren größter Durchmesser sich nach dem Stiel hin befindet. Der **Kelch** sitzt mit seinen 5 gezähnten Kelchblättchen in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Einsenkung. Der **Stiel** fehlt auch bei dieser, so wie bei den andern Quitten, denn es sitzt die Frucht mit ihren Butzen unmittelbar auf dem Fruchtzweig auf. Die **Farbe** der Schale ist in der vollen Reife sehr gelb, Anfangs ist sie mit einer dicken, weißlichen Wolle überzogen, welche sich aber später vermindert und sehr leicht abreiben läßt. Das **Fleisch** ist fest, zähe, doch nicht so hart als das der andern Quitten und enthält ziemlich vielen Saft; im Kochen zerfährt es bald zu einer Marmelade, wodurch es vorzüglich gut zur Bereitung des Quittenbrodes u. s. w. benutzt werden kann. Das **Kernhaus** ist groß, hat 5 Kammern und eine weite hohle Achse; in jeder Kammer befinden sich 10 in 2 Reihen geordnete Kerne, von welchen der größere Theil aber taub bleibt. Die Kerne selbst sind länglich, gedrückt eckig, von Farbe kastanienbraun und mit einer klebrigen Substanz überzogen, wie bei den übrigen Quittenarten.

Die **Frucht** reift im November.

Der **Baum** ist nächst dem der länglichen Quitte der größeste von allen Quittenarten, er breitet sich mit seinen Aesten weit aus und seine vielen knotigen biegsamen **Sommertriebe** sind röthlichgrün, mit großen fuchsrothen Punkten getüpfelt und mit aschgrauer Wolle bestäubt. Die **Augen** sind sehr klein und stehen auf flachen, etwas verlängerten Augenträgern. Die **Blätter** sind größer als bei den

andern Quittenarten und in Form und Größe sehr ungleich; manche sind abgerundet, andere wieder oval oder länglich, alle aber sind steif, lederhart, auf ihre Oberfläche mit Buckeln versehen, welche in einer abgestumpften Spitze endigen, oben ziemlich hellgrün, unten mit einer dicken, weißlichen Wolle überdeckt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, roth oder violett, eben so die Mittelrippe, und hat zuweilen zwei lanzettförmige oder ovale Afterblättchen, welche mit kleinen, drüsigen Zähnen berändert sind. Die zuerst im Frühjahr hervorgetriebenen Knospenblätter haben große, ovalrunde, feingezähnte und weniger seidenartig als die Blätter anzufühlende Afterblättchen (es sind hier wahrscheinlich die Blüthenknospen zu verstehen. —) Die Blüthen sind einzeln und aufrechtstehend, 2½ bis 3 Zoll breit, vor ihrem Aufbrechen rosenfarbig, später weniger roth und sitzen auf einem dicken, kreiselförmigen, mit Wolle überzogenen Fruchtknoten. Die Kelchabtheilungen sind lanzettförmig, zurückgebogen und gezähnt; die Blumenblätter sind groß, oval, concav, an den Rändern gewelkt und an dem Nagel wollig. Die Staubfäden stehen nahe an einander, sind von Farbe blaßblau-violett und tragen längliche, gelbe Staubbeutel; die fünf an ihrer Basis sehr wolligen Griffel sind von der Höhe der Staubfäden.

Nr. 5. Die chinesische Quitte. Pyrus Cydonia sinensis. foliis serratis, fructu doliiformi. La Coingnasse de la Chine.

Traité des arbres fruit. Vol. VI. Liv. 27. Tab. 155.

Im Jahr 1800 erhielten die Herren Cels und Noisette, zwei berühmte Baumerzieher in Paris, diesen angeblich aus China herstammenden Quittenbaum von Holland und England zugleich, aus welchem ersteren Lande er in dem letzten Jahrzehend des achtzehnten Jahrhunderts zuerst nach Europa gebracht worden seyn soll. Im Jahr 1806 blühete der Baum zum erstenmal in dem Garten des Herrn Noisette, doch ohne Früchte anzusetzen; mehrere daselbst befindliche Bäume blüheten mehrere Jahre reichlich, lieferten aber niemals Früchte, und erst im Jahr 1811 trug ein Baum davon, welcher in dem Garten der botanischen Schule von Herrn Cels gepflanzt worden war, zwei herrliche Früchte, welche vom Herrn Professor Thouin beschrieben und abgebildet wurden. Herr G. D. Poiteau hält diesen Quittenbaum von dem von Thunberg beschriebenen Pyrus japonica durchaus verschieden und für eine neue, noch nicht bekannte Quittenart. Herr Thouin hat die Geschichte dieses Baumes von seiner Einführung in Frankreich bis zu seiner Befruchtung umständlich in dem 19. Band der Annalen des Museums der Naturgeschichte niedergelegt.

Die Frucht hat die Gestalt eines Fasses und ist demnach walzenförmig, 4 Zoll (108) Millimeter) hoch. Der Kelch sitzt in einer

leichten Einsenkung und die Kelchblätter fallen noch vor der Ausbildung der Frucht ab. Die an der Oberfläche glatte und ebene Schale ist gelbgrün. Das Fleisch ist gelblich, grobkörnig, trocken, und der wenige vorhandene Saft hat einen herben, säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus hat 5 große Kammern, wovon einige gewöhnlich zu sind; von den 30 bis 40 Kernen, welche sich in jeder ausgebildeten Kammer befinden, sind nur $\frac{1}{4}$ Theil vollkommen, sie sind kurz, zusammengedrückt, oval, unregelmäßig gestaltet, kastanienbraun und wie bei den anderen Quittenarten mit einer klebrigen Substanz überzogen. Die vollkommenen Kerne befinden sich in dem obern Theil der Kammern, sind mit doppelten Häutchen umgeben, deren Aeußeres viel dicker als das Innere ist, und die Mandeln, welche solche umschließen, haben einen süßen, mandelartigen Geschmack. Die beiden Früchte, von welchen diese Beschreibung genommen worden ist, erlangten erst gegen das Ende des October, nachdem viel Regen gefallen war, ihre Größe, indem sie in der Zeit von 8 bis 10 Tagen sich um $\frac{1}{8}$ Theil vergrößerten. Die Früchte wurden, aus Besorgniß, daß sie am Baume leicht erfrieren könnten, den 4. November gepflückt und an einem warmen Orte bis zum 6. März aufbewahret. Ihr Geruch, welcher bis dahin fein, milde und sehr angenehm gewesen war, nahm nunmehr einen gewöhnlichen Quittengeruch an, der aber weniger stark und mit etwas der Ananas ähnlichem gemildert war. Als die Früchte geöffnet wurden, fand man ihr Fleisch außerordentlich fest, woraus zu schließen, daß sich die Früchte noch mehrere Monate lang hätten aufbewahren lassen. Der Geruch des Fleisches war unangenehm, auch der Geschmack desselben roh nicht genießbar, selbst mit und ohne Zucker gekocht hatte derselbe nichts gewonnen. Hieraus darf man aber nicht schließen, daß diese Frucht keine Beachtung weiter verdiene, sondern wegen ihrer Größe und Schönheit muß man ihre Neutralisirung durch eine vernünftige und zweckmäßige Culturart beabsichtigen und jene glückliche Metamorphose hervorzubringen suchen, welche schon bei vielen andern ausländischen Früchten gelungen ist.

Der Baum, welchen der Verfasser beschreibt, ist erst 8 bis 9 Jahre alt und scheint mit der Zeit einen stärkeren und regelmäßigeren Wuchs zu zeigen, als die Stämme der anderen Quittenarten geben, mit welchen er in seinem Ansehen und in der Färbung der Blätter nichts gemein hat. Der Stamm ist gerade, schön beästet, mit einer grauen Rinde überzogen, von welcher ein Theil jährlich, wie bei den Platanen, schuppenweise abfällt. Die zahlreichen Aeste haben größtentheils eine ziemlich senkrechte Richtung. Die Sommertriebe sind unten braun, fein zerrissen, oben röthlich und gegen die Spitze zu etwas wollig. Die Augen sind klein, an den Fruchtästen stumpf und an den Räubern und den dicken Holzästen wenig oder gar nicht sichtbar. Die Blätter sind umgekehrt eyförmig, kurz zugespitzt, steif, 2 bis 3 Zoll lang, aber glänzend dunkelgrün, unten bleichgrün, fein netzartig geadert und leicht mit Wolle überzogen, der Rand ist mit

vielen drüsigen Zähnchen besetzt. Der kurze Stiel ist gerinnelt, an seiner Basis röthlich und an beiden Rändern der Rinne mit ebenfalls drüsigen Zähnchen besetzt, wie am Blattrande. Der Blattstiel hat im Anfange des Sommers zwei ovallängliche, zugespitzte, mit drüsigen Zähnchen beränderte Afterblätter, an deren Basis sich noch 2 bis 4 lanzettförmige Nebenblättchen befinden. Die einzeln stehenden Blüthenknospen sind mittelgroß, stumpf, fuchsröthlich, wenig dicht, und bestehen jede aus 6 bis 8, mehr oder weniger gerundeten und mit Wolle überzogenen Schuppen. Die Blüthe kommt Ende Aprils zum Vorschein, ist 15 bis 18 Linien groß, schön rosenfarben und verbreitet einen angenehmen Veilchengeruch. Vor ihrem Aufblühen sind ihre Blätter etwas schraubenförmig von links nach rechts gewendet und bedecken sich einander mit ihren Rändern. Die Blüthe besteht aus einem aufrechtstehenden, olivenartig verlängerten, sehr glatten und grünen, inwendig in 5 Theile abgetheilten Fruchtknoten und in jeder Abtheilung befinden sich 30 bis 40 Eyerchen. Auf dem Fruchtknoten sitzt der Kelch, welcher in 5 ovale, scharfe, nach oben zurückgebogene, weich behaarte Striemen (Ranières) eingeschnitten ist, welche 5 rosenfarbene, längliche, oben oft ausgeschweifte, an der Basis mit ziemlich langen Wollhaaren bedeckte, mit schmäleren Blättern besetzte, ausgebreitete Blumenblätter tragen. Die Staubfäden, deren gegen 20 sind, stehen wie bei der Apfelblüthe garbenförmig an der Mündung des Kelchs; sie sind ziemlich dick, leicht violett verwaschen und kürzer als die Blumenblätter; die Staubkolben sind gelb, länglich und zweilappig. Der Griffel besteht aus einem Strunk, welcher an der Basis ganz, sich in 5, den Staubfäden an Höhe gleiche Verzweigungen theilt, an deren Ende sich die gelappte, nußförmige, steifhaarige Narbe befindet. Der Baum scheint in unserem Clima anfänglich einen warmen Stand am Spalier zu verlangen, indem mehreren Bäumen davon zwei auf einander folgende harte Winter sehr nachtheilig waren. Er fängt einige Tage früher als die gewöhnlichen Quittenbäume zu vegetiren und zu blühen an, und nur die Kälte allein scheint zu Ende des Herbstes sein weiteres Wachsthum zu hemmen. Die Schönheit seiner Blüthen im Frühling, der heitere Farbenton seines Blätterschmuckes im Sommer und die Nüancen von Roth und Gelb, welche das Laub im Herbst annimmt, geben ihm übrigens ein Recht, unter den Zierbäumen in einem pittoresken Garten mit Vortheil zu figuriren.

Nr. 6. Die Baumwollenquitte. Die englische Quitte.

Christ Pomol. S. 636. Nr. 195. Christ H. Wb. S. 394.

Sie soll von der gewöhnlichen Birnquitte nur dadurch unterschieden seyn, daß ihre Frucht am Baume sich goldgelber und röther färbt und ihre Schale mit einer viel dichteren und rötheren Wolle überzogen ist. Ihre Gestalt, Größe, Geschmack und Benutzung ist ganz der Birnquitte gleich.

Nr. 7. Die Braunschweiger Quitte.

Christ H. Wb. S. 394. Hirschfeld's Handb.

Auch diese unterscheidet sich von der gewöhnlichen Birnquitte nur durch eine auf dem Baum blaßgelbere Farbe und durch weniger Wolle; auf dem Lager wird sie aber gelber.

Nr. 8. Die Georgische Quitte. Die eßbare Quitte aus Georgien.

Christ H. Wb. S. 394. Hirschfeld's Handb.

Sie soll ein zärteres Fleisch haben als das der bisher beschriebenen Quittenarten und sich vom Baume weg essen lassen, ohne den Mund zusammen zu ziehen; ihr Geruch soll schwächer und lieblicher seyn als bei den andern Quitten, sie muß aber noch sehr wenig bekannt seyn, da kein Pomologe sie außer Hirschfeld und Christ erwähnt.

A. Steinobstfrüchte.

Drittes Capitel.

Kirschen.

Prunus Cerasus. La Cerise. The cultivated Cherry.

Erstes Geschlecht. Süßkirschen.

Erste Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung. Mit weichem Fleisch. Schwarze Herzkirschen.

(v. Truchseß, I. Classe).

Nr. 1. Die kleine, frühe, schwarze Herzkirsche. La Petite Guigne noire hâtive. II. R.

Truchseß S. 155. T. O. G. XVII. B. S. 172. Taf. 9.

Sickler hält diese Kirsche von der Mayer'schen kleinen schwarzen Herzkirsche in der Pomona Franc. 2. B. S. 31. Taf. IX. verschieden; da aber die Abbildungen in der Pom. Franc. alle etwas größer vorgestellt sind, als die Natur der Früchte mit sich bringt, auch die Größe der Kirschen in verschiedenen Jahren und an verschiedenen Orten selten einander sich gleichen, so möchte wohl erst eine genauere Untersuchung beider Früchte darüber entscheiden. Truchseß fand bei der Vergleichung der Abbildungen beider Früchte einen merklichen Unterschied in der Form der Frucht, da die Sickler'sche nach Verhältniß ihrer Größe viel länglicher ist als die Mayer'sche, und die Stiele der Sickler'schen viel länger, und da, wo sie auf der Frucht aufsitzen, röther und dicker sind, als an der Mayer'schen. Der Stiel der Frucht ist dünn und dreimal so lang als die Frucht groß ist; da, wo er auf der Frucht aufsitzt, ist er geröthet und sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Kirsche ist 7 Linien lang, eben so breit und einige Linien weniger dick, sie gehört demnach unter die Kleinen. Die Gestalt ist stumpfherzförmig, auf der einen Seite ist sie etwas breit gedrückt, daselbst hat sie eine feine Furche, welche vom Stiel bis zum deutlichen Stempelgrübchen hinläuft, in welchem sich ein weißgrauer Punkt befindet. Die Farbe der dicken und zähen Haut ist glänzend

schwarz. Das **Fleisch** ist sehr zart, nicht allzu weich, doch auch nicht fest und läßt den Stein nicht leicht herausziehen, ohne vom Stiel abzureißen; der Saft ist sehr dunkelroth und färbend und von einem angenehm süßen Geschmack. Der **Stein** ist im Verhältniß der Kirsche groß, länglich, da, wo der Stiel ansitzt, rund, oben breit abgestumpft, die hohe Kante ist mit 2 Furchen versehen.

Die **Frucht** reift in der Mitte oder gegen das Ende Juni.

Der **Baum** wird nur mittelmäßig stark, die langen und steifen Aeste stehen weit von einander und bilden eine lichte, doch gut belaubte Krone. Die **Sommertriebe** sind lang, stark und fahlgrün. Das **Blatt** ist länglich, seine größte Breite hat es in der Mitte, nach beiden Enden läuft es fast gleichmäßig abnehmend zu und endet oben in einer langen scharfen Spitze. Die Farbe des Blattes ist grünlichgelb, der Stiel aber etwas röthlich angelaufen und der Rand desselben ist scharf sägezähnig gezackt.

Nr. 2. Braune spanische Kirsche. II. R.

T. O. G. VII. B. S. 368. Nr. IX. Christ H. Wb. S. 275.

Truchseß scheint diese Kirsche nicht gekannt zu haben; der Stiftsamtmann **Büttner** zu Halle beschreibt sie zuerst im T. O. G. VII. B. S. 368. Nr. IX, nach ihm **Christ** und **Sickler**. Die **Kirsche** ist mehr rund als lang, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt und gehört zu den Kleinen. Auf der einen Seite befindet sich eine Furche, welche die Backenseite in gleiche Hälften theilt. Die **Farbe** der **Haut** ist ganz schwarz, doch bleibt sie auf der einen Seite immer etwas röther als auf der andern. Das **Fleisch** ist äußerst zerfließend und der Saft, welcher stark roth gefärbt ist, hat einen sehr süßen Geschmack.

Die **Frucht** reift Ende Juni's nach und nach und hält sich volle 3 Wochen am Baume. Von der gemeinen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch geringere Größe, ihre mehr platt gedrückte Form und durch ihr äußerst weiches, zerfließendes Fleisch.

Der **Baum** trägt sehr voll, scheint aber nur klein zu bleiben. Es ist auffallend, daß **Truchseß** diese Kirsche nicht gekannt haben soll.

Nr. 3. Die süße Frühherzkirsche. II. R.

Truchseß S. 154. S. 672. T. O. G. XX. B. S. 175. Taf. 18.

Stammt von dem Pfarrer **Sickler**, der sie im T. O. G. XX. B. Seite 175, als süße Frühweichsel beschrieb, nach **Truchseß** ist sie aber keine Weichsel-, sondern eine Süßkirsche. Der **Stiel** ist dünn, 1½ Zoll lang, grün, unten roth angelaufen und steht in einer flachen Höhlung. Die **Frucht** ist klein, 7 Linien hoch, 8 Linien breit und 7 Linien dick, von **Form** ist sie rund, auf der einen Seite etwas breit gedrückt, mit einer deutlichen Furche, die andere Seite ist weniger breit; unten befindet sich ein feines Grübchen, in wel-

chem ein brauner Stempelpunkt sichtbar ist. Die Farbe der Haut ist dunkelbraun, dem Schwarzen sich nähernd. Das Fleisch ist zart, unter der Haut mit einem Kranz von zarten Fibern umgeben, die mit dem Stein in Verbindung stehen, der Saft ist dunkelroth und von einem pikanten Geschmack. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht groß, länger als breit, und hängt mit dem Fleisch fest zusammen; die sehr breite Kante hat in der Mitte eine aufgeworfene Linie, die rund umher über die Gegenkante läuft und ist auf der breiten Kante mit 2 Seitenfurchen umgeben, welche ziemlich breit sind.

Die Frucht reift Ende Juni's, nach Truchseß mit den andern schwarzen Herzkirschen zugleich, und ist ohne Zweifel eine eigene Sorte, die wegen ihres pikanten Geschmackes empfohlen werden könnte, wenn sie mehr Fleisch hätte und dieses nicht so fest am Stein hinge, daß es nur mit Mühe davon abgenagt werden kann.

Der Baum wird ziemlich stark und bildet eine hohe, stark belaubte pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind lang, stark, braunroth und grün. Das Blatt ist 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, gegen den Stiel nimmt es nach und nach etwas länger ab als vorn, woselbst es in einer langen Spitze ausläuft; der Rand ist mit großen und kleinen Zäckchen besetzt, welche gegen den Stiel hin aber kleiner werden und von Farbe ist es hellgrün.

Nr. 4. Die kleine, lange, schwarze Vogelkirsche.

Truchseß, S. 159. Christ H. Wb. S. 274. T. O. G. XI. B. S. 82. Taf. 4. 13.

Truchseß fand an dieser und der folgenden kleinen, runden, schwarzen Vogelkirsche Anfangs keinen Unterschied, doch zeigte sich bei einer genauern Untersuchung dieser beiden wild wachsenden Kirschen das Fleisch bei der runden Vogelkirsche etwas weicher, der Saft süßer und der Stein rundlicher als bei der langen schwarzen Vogelkirsche; er spricht daher dem Pfarrer Sickler das Verdienst zu, zuerst den Unterschied beider Früchte, welche man seither für ein und dieselbe Sorte gehalten hatte, aufgefunden und dargestellt zu haben. Die Kirsche gehört unter die Kleinen, ist 7 Linien lang und 6 Linien breit, von länglicher Form, ohne Furche, unten hat sie ein Blüthengrübchen, in welchem ein grauer Punkt sichtbar ist. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, blaßgelb und sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Farbe der dünnen Haut ist glänzend schwarz. Das Fleisch ist sehr zart, um den Stein herum ganz schwarz, gegen die Haut zu etwas lichter, der Saft ist sehr färbend, von Anfangs süßem, später etwas bitterem Geschmack. Der ziemlich große Stein ist länglich, glatt, weißgelb, die breite Kante hat in der Mitte eine zarte Furche, die Gegenkante ist nur durch eine feine Linie angedeutet, er hängt fester an dem Stiel als mit dem Fleisch zusammen.

Die Kirsche reift gegen Ende Juni, und da sie nach und nach reift, so kann man über einen Monat Kirschen am Baum haben.

Der Baum wird sehr groß, seine Zweige sind lang, etwas herabhängend und trägt seine Früchte reichlich und büschelweise. Das Blatt ist groß und in der vordern Hälfte breit, gegen den Stiel läuft es abnehmend zu, nach vorne nimmt es weniger ab und endigt in einer langen, scharfen Spitze. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün, der Rand desselben mit starken und kleinen scharfen Zäckchen besetzt, der Blattstiel nur wenig geröthet.

Nr. 5. Die kleine, schwarze, runde Vogelkirsche. La Merise noire. The blak Birds Cherry. II. R.

Truchseß, S. 159. Christ H. Wb. S. 274. T. O. G. XI. B. S. 80. Taf. 4. A.

Diese überall wildwachsende Waldkirsche unterscheidet sich nur in der Form von der vorher beschriebenen Schwesterfrucht und auch sie gehört zu den kleinen Kirschen. Der Stiel ist 2 Zoll lang, gelbgrün, oft sehr roth und sitzt in einer geringen Höhlung. Die Gestalt der Kirsche ist rund, etwas breiter als hoch, die Furche auf der einen Seite ist nur schwach angedeutet, in dem Stempelgrübchen befindet sich ein weißgrauer Punkt. Die dünne, zähe Haut ist glänzend schwarz. Das Fleisch ist weich, ganz schwarz, ohne Fibern, der Saft ist sehr dunkelroth und stark färbend, von einem sehr süßen, etwas bitterlich nachziehenden Geschmack. Der Stein ist sehr klein, rund, die breite Kante ist ohne Furchen, er sitzt ziemlich fest im Fleische.

Die Frucht reift Anfangs Juli nach und nach.

Der Baum ist dem der vorherbeschriebenen langen schwarzen Vogelkirsche gleich, er bildet eine ziemlich hohe, etwas lichte Krone und trägt, wie jener, seine Früchte büschelweise, oft 10 bis 12 Kirschen zusammen an einem Fruchtkuchen, so daß die Krone des Baumes oft mehr schwarz als grün aussieht. Diese Kirsche wird, wie die vorher beschriebene, theils roh genossen, theils zum Färben der Liqueure benutzt; aus ihr bereitet man in der Schweiz den berühmten Kirschgeist. Aus den Kernen dieser beiden Kirscharten erzieht der Baumzüchter seine Wildlinge; auch dienen die im Walde auf lichten Schlägen aufgegangenen und erwachsenen Sämlinge zur Veredlung der edlern Kirschenarten in der Baumschule, oder man pflanzt die schon herangewachsenen Kirschenstämme in's Freie und veredelt sie später durch die Copulation oder Oculation in ihrer Krone.

Nr. 6. Die doppelte Vogelkirsche. II. R.

Truchseß, S. 162 und 673. Allg. T. G. Magazin vom Jahr 1808. S. 338. Taf. 20.

Der Herr Großactuarius Rochol zu Soest machte diese Waldkirsche zuerst im Garten-Magazin vom Jahr 1808, im 9. Heft Seite 338 bekannt; Truchseß, der sie früher mit der Großen schwarzen Waldkirsche für eine Sorte hielt, fand nach Vergleichung beider, daß sie eine eigene Art sey, welche durch ihre spätere Reifzeit von jener

verschieden ist, da sie aber gar keine Vorzüge im Geschmack hat, so hält er sie der Verbreitung nicht werth. Die Kirsche ist ⅞ Zoll hoch und ⅞ Zoll breit; nach Truchseß aber ist sie sehr klein. Ihre Form ist rund, der Stiel ist 1⅞ Zoll lang, grün und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Farbe der zarten Haut ist schön glänzend schwarz. Das Fleisch ist vollsaftig, der Saft färbend und von einem sehr süßen, etwas in's Bittere fallenden Geschmack.

Die Frucht reift im Anfang Juli.

Der Baum wird einer der größesten unter den Kirschenbäumen, er wächst pyramidenförmig, setzt seine Zweige regelmäßig an und ist jährlich außerordentlich fruchtbar, versagt kein Jahr, und hat das Vorzügliche, daß seine Früchte, auch selbst bei anhaltendem Regenwetter nicht platzen. Das Blatt ist schön geformt, 4½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, am Rande fein gezackt, vorn in eine schöne Spitze auslaufend.

Nr. 7. Das schwarze Taubenherz. II. R.

Truchseß, S. 147.

Diese Kirsche stammt von Mayer in Würzburg, welcher sie in der Pomona Franconica S. 31. Nr. 1. Taf. VIII. unter dem Namen: Große schwarze Herzkirsche, schwarzes Taubenherz, beschrieben und abgebildet hat. Um Verwirrung zu vermeiden, da es viele schwarze Herzkirschen giebt, so ließ Truchseß die Benennung: Große schwarze Herzkirsche gänzlich weg. Die Kirsche gehört unter die Großen, ihre Gestalt ist herzförmig, am Stiel ist sie etwas platt gedrückt und breiter als an der Spitze, auf der einen Seite, woselbst sie etwas mehr breit gedrückt ist als auf der andern, ist sie sehr stark gefurcht, auf der entgegengesetzten aber weniger. Der Stiel ist ganz grün. Die Farbe der Haut ist sehr schwarzbraun. Das Fleisch ist weich, zart, von Geschmack im Anfang etwas herbe, später sehr süß, zuletzt aber unschmackhaft.

Die Frucht reift zu Anfang Juli.

Nr. 8. Der schwarze Adler. The blak Eagle Cherry. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. III. No. 127. Hortic. Sociét. Cat. No 43. p. 47.

Der Präsident der Londoner Gartenbaugesellschaft Esquire Knight erzog diese Kirsche vermittelst der Vermischung des Blüthenstaubes der May Duke, unserer frühen Maikirsche, mit der spanischen gelben Herzkirsche. Die Frucht gehört unter die großen Kirschen, ihre Gestalt ist rund herzförmig, an beiden Enden etwas platt gedrückt, auf der einen Seite hat sie eine schwache Furche. Der Stiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang, stark und steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der Schale ist in der vollen Reife ganz schwarz, nur an der Furche etwas lichter. Das Fleisch ist dunkelpurpurroth, der Saft

eben so, es ist weich, saftig, und von vorzüglich angenehmem, süßen Geschmack. Der Stein ist klein und rund.

Die Frucht reift im Anfange oder in der Mitte des Juli.

Der Baum breitet sich mit seinen starken Aesten weit aus. Die Sommertriebe sind dunkelbraun, mit einer grauen Haut überzogen. Das Blatt ist länglich, zugespitzt, unten am breitesten, groß, am Rande doppelt gezähnt, doch nicht so tief als bei den andern Herzkirschenblättern, und es hängt wie diese herunterwärts. Der Blattstiel ist mit 2 Drüsen besetzt. Die Blüthen sind mittelmäßig groß und die Staubfäden kürzer als der Stempel.

Nr 9. Die kleine schwarze Herzkirsche. II. R.

Truchseß, S. 148.

Mayer hat sie in der Pomon. Franc. II. B. S. 31. Nr. 3. Taf. IX. beschrieben und abgebildet; sie könnte wohl mit der Sickler'schen frühen schwarzen Herzkirsche Nr. 1 ein und dieselbe Sorte seyn, wenn sonst ihre Reifzeit übereinstimmte. Nach Mayer ist die Kirsche kleiner als das schwarze Taubenherz, von welcher sie sich nur durch mindere Größe und um acht Tage spätere Reife unterscheiden soll.

Die Frucht ist klein, herzförmig, etwas breit gedrückt und auf einer Seite gefurcht. Die Farbe der Haut ist schwarz. Das Fleisch ist weicher als das des schwarzen Taubenherzens. Die Kirsche reift gegen die Mitte des Juli.

Nach Truchseß's Vergleichungen mit der Mayer'schen Beschreibung der großen schwarzen Herzkirsche oder des schwarzen Taubenherzes unterscheidet sie sich von dieser durch geringere Größe, durch ihren etwas rothgesprengten Stiel und der Furche auf der einen Seite, während jene einen grünen Stiel hat und auf beiden Seiten gefurcht ist; auch ist das Fleisch weicher als das vom schwarzen Taubenherz.

Nr. 10. Kriek van den Broek. II. R.

Truchseß, S. 165.

Diese Kirsche stammt aus Gröningen und ist also holländischen Ursprungs; Truchseß nahm die Beschreibung derselben aus einem niederländischen Verzeichniß der dortigen Kirschensorten in sein Werk auf. Die Kirsche ist klein, viel kleiner als die schwarze spanische Herzkirsche, sie ist länglich und gleicht dieser, nur daß sie viel kleiner ist. Die Farbe der Haut ist dunkelschwarzbraun. Das wenige Fleisch am Kern ist dennoch saftig und von einem sehr süßen, angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst stark und wird einer der größesten von allen wilden Kirschbäumen, die man in Gärten pflanzt, und trägt sehr reichlich. Noch soll es eine ihr ähnliche schwarze Krieke geben,

welche aber kleiner ist, ebenfalls eine rothe. Vielleicht finden wir in diesen holländischen Krieken unsere große Waldkirsche überhaupt unsere bekannten Vogelkirschen wieder.

Nr. 11. Die Waterloo-Kirsche. The Waterloo-Cherry. I. Rang.

Pomol. Mag. Vol. III. Nr. 115. Hort. Sociét. Cat. Nr. 211. Loudon's Encycl. p. 948. Nr. 17.

Der Esquire Knight erzog auch diese schöne Kirsche durch die Vermischung des Blüthenstaubes der Graffion mit dem der May-Duke; im Jahr 1837 hatte ich zuerst Gelegenheit, die Frucht zu untersuchen und die Beschreibung derselben im Pomological Magazin zu vervollständigen. Die Frucht gehört zu den großen Kirschen, ihre Gestalt ist stumpfherzförmig, am Stiel platt, unten breitlich abgestumpft, auf beiden Seiten breitgedrückt, auf der mehr breitgedrückten anstatt der Furche eine dunkelbraune Linie, welche unten in einen grauen Stempelpunkt endet, der aber nicht ganz in der Mitte steht. Der dünne Stiel ist 2 Zoll lang, hellgrün und sitzt in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Haut ist ein schwaches Violettroth, mit dunklerem Braunroth untermischt, in welchem hellere feine Striche und Punkte, selbst glasartige Flecken sichtbar sind und stark besonnte Früchte sind fast ganz braunroth oder fast schwarzbräunlich. Das Fleisch ist hellroth, um den Stein dunkelroth, ziemlich fest, vollsaftig, der Saft schwach färbend, von angenehm süßem, mit nur wenig Aroma gemischtem Geschmack. Der Stein ist rundlich, die breite Kante hat in der Mitte eine Rinne und auf den Seiten flache Furchen; die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie, die glatten Backenseiten haben unten, wo der Stiel ansitzt einige feine Falten.

Die Frucht reift von der Mitte bis Ende Juli.

Der Baum vereinigt die Eigenschaften beider Mutterstämme in sich, gehört aber mehr zum Geschlecht der Herzkirschen, als zu dem der Süßweichseln, er trägt ziemlich. Die Sommertriebe sind stark und mit grauem Duft überzogen. Das Blatt ist groß, lang, am Rande tief gezähnt und hängt herunterwärts. Die Blüthe ist groß, die Blüthenblätter sind rundlich und etwas einwärts gebogen, die dünnen Staubfäden sind etwas kürzer als der Stempel.

Nr. 19. Die Büttner'sche Maulbeerkirsche. II. R.

T. O. G. VII. B. S. 366. Nr. 5. Christ H. Wb. S. 275.

Der Major von Truchseß bemerkt bei der Beschreibung seiner großen Waldkirsche, welche im Handwörterbuch II. Band, Seite 35, Nr. 25 vorkommt, daß Christ in seinem Handwörterbuch Seite 275 die Beschreibung der Büttner'schen Maulbeerkirsche der großen Waldkirsche untergelegt hat; auch begieng er den Fehler in seiner vollständi-

gen Pomologie II. Band, Seite 170, wo er die große Mayer'sche Waldkirsche richtig beschreibt, dieser auch die Benennung die kleine Maulbeerkirsche beizulegen, da sie doch beide verschieden sind. Nach dem Stiftsamtmann Büttner in Halle, welcher diese Kirsche zuerst beschrieb, ist sie in ihrer Form fast ganz rund, obgleich sie auf beiden Seiten etwas breit gedrückt ist; sie gehört zu den kleinen Kirschen und erreicht nie die Größe der gemeinen schwarzen Herzkirsche. Die Farbe der Haut ist ganz schwarz. Das Fleisch ist weich, sehr dunkelroth, der Saft desgleichen, welcher in Menge vorhanden und sehr süß ist, aber immer etwas Bitteres an sich hat. Der Stein ist klein und braun.

Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli und ist eine sehr gute Kirsche.

Der Baum wird sehr groß und volltragend. Es ist eigentlich die veredelte Waldkirsche oder Merise noire, welche sich von allen andern Kirschen ihrer Art durch die angegebenen Merkmale unterscheidet.

Nach Truchseß Seite 121 unterscheidet sich die Büttner'sche Maulbeerkirsche von der großen schwarzen Waldkirsche, von welcher sie viel Aehnliches hat, durch ihre spätere Reife, so wie auch, daß sie etwas größer ist als jene, und zum Unterschied habe ich sie die Büttner'sche benannt.

Zweite Ordnung. Mit hartem Fleisch. Schwarze Knorpelkirschen.

(Nach Truchseß System II. Classe. Schwarze Knorpelkirschen).

Nr. 13. Knight's frühe schwarze Knorpelkirsche. Knight's early blak Cherry. II. R.

Pomol. Magaz. Vol. II. No. 93. Hortic. Sociét. Cat. No. 150. Loudon's Encycl. S. 947. No. 8.

Wurde ebenfalls wie die Waterlookirsche und Blak Eagle von Esquier Knight vermittelst der Durchkreuzung des Blüthenstaubes der Graffion mit der May Duke gewonnen. Die Frucht ist 1 Zoll hoch und gehört demnach zu den großen Kirschen. Die Gestalt der Kirsche ist stumpfherzförmig, am Stiel platt, unten abgerundet, die Oberfläche der Haut ist unegal wie die der tartarischen schwarzen Herzkirsche, auf der einen Seite befindet sich eine schwache Furche, welche aber nur wenig bemerkbar ist. Der Stiel ist 2 Zoll lang, stark, von Farbe grün und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Haut ist glänzend braun, ohne weitere Abzeichen. Das Fleisch ist fest, saftig, dunkel purpurroth, der Saft ist färbend, und von einem angenehm süßen Geschmack. Der Stein ist klein und fast rund.

Die **Frucht** reift Ende Juni und im Anfang Juli.

Der **Baum** wächst gut und bildet eine ausgebreitete Krone. Die **Sommertriebe** sind braun und mit einem grauen Duft überzogen. Das **Blatt** ist länglich, hängend, fast breit, zart von Gewebe, unten ist es mit stark hervortretenden Adern gerippt und am Rande scharf gezahnt. Die Blüthe ist mittelmäßig groß, die Blüthenblätter sind etwas eingebogen.

Die Kirsche reift in südlicher Lage am Spalier schon in der Mitte des Juni noch vor der May Duke.

Nr. 14. Schmidt's große, schwarzbraune Knorpelkirsche. I. Rang.

Diese neue, vorzüglich gute Knorpelkirsche, erzog der Herr Oberförster **Schmidt** zum Blumbergischen Forsthause bei Schweed an der Oder, und hatte die Güte, mir die Beschreibung dieser, aus den Samen der großen schwarzen Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch erzogenen Kirsche mitzutheilen. Herr Oberförster **Schmidt** bemüht sich in seiner Gegend die Obstcultur nach besten Kräften durch Verbreitung von Bäumen aus seiner großen Baumschule, so wie durch Abgabe von Pfropfreisern in Aufnahme zu bringen, welcher rühmlichen Bemühung von Seiten des Gartenbau-Vereins in den königl. preußischen Staaten in deren Verhandlungen ehrenvoll gedacht wird; ich habe mir die Freiheit genommen, diese neue Kirsche ihrem Erzieher freundschaftlichst zu widmen.

Der **Stiel** ist 2 Zoll lang, mittelmäßig stark, gelbgrün und sitzt in einer flachen Höhlung. Die **Frucht** ist sehr groß, stumpfherzförmig, und hat auf der einen Seite nur eine schwache Furche. Die **Farbe** der Haut ist dunkelschwarzbraun. Das **Fleisch** ist ziemlich fest, dunkelroth, und von einem angenehm süßen Geschmack.

Die **Frucht** reift in der Mitte des August.

Der **Baum** ist dem der schwarzen Knorpelkirsche ganz ähnlich und trägt gut.

Von der großen schwarzen Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch, aus deren Samen sie entstanden ist, unterscheidet sie sich durch etwas weniger festes Fleisch und durch ihre mehr schwarzbraune, als ganz schwarze Farbe.

Zweite Classe. Mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

Erste Ordnung. Mit weichem Fleisch. Bunte Herzkirschen.

(Nach dem Truchseß'schen System III. Classe. Bunte Herzkirschen).

Nr. 15. Allerfrüheste bunte Maiherzkirsche aus Carlsruhe. II. Rang.

Aus der Nathusius'schen Baumschule zu Althaldensleben bei Magdeburg, unter dem Namen: Früheste Maikirsche aus Carlsruhe erhalten. — Die Kirsche ist von mittelmäßiger Größe, stumpfherzförmig, auf der einen Seite ein wenig breit gedrückt, mit einer feinen Linie daselbst, die andere Seite ist in der Mitte etwas erhaben und mit einem deutlichen Strich bezeichnet, unten ist sie breit zugerundet, woselbst in einer kleinen Grube ein grauer Blüthenpunkt steht. — Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$—2 Zoll lang, ziemlich dick, hellgrün, ohne Röthe und sitzt in einer tiefen, engen Höhlung. Die Farbe der Haut ist anfangs hellroth, mit weißen Strichen und Punkten wie marmorirt, später wird sie dunkelbraun, alsdann springt die Haut gern auf. — Das Fleisch ist weiß, gegen den Stein zu etwas röthlich schillernd, später wird es violett, eben so der Saft, welcher einen angenehmen süßen Geschmack hat. Der Stein ist oval, da, wo der Stiel ansitzt, etwas breit abgestumpft, unten stumpfspitz. Die sehr breite Kante hat in der Mitte eine tiefe und auf den Seiten flache Furchen, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie.

Die Frucht reift Anfangs Juni.

Der Baum wächst lebhaft und trägt bald und reichlich. Wahrscheinlich ist diese Kirsche aus dem Stein einer frühen bunten Herzkirsche oder aus der Flamentiner entstanden; wegen ihrer frühen Reife ist sie schätzbar.

Nr. 16. Die doppelttragende kleine rothe Spätkirsche. II. R.

Truchseß S. 281. Christ Handwb. S. 280.

Von Mayer in der Pomon. Franc. S. 32 ohne Abbildung wie folget, beschrieben: „Ich besitze auch eine kleine, rothe Spätkirsche, die Eisekirsche oder Egydikirsche, welche auch im Anspachschen die rothe bittere Molkenkirsche genannt wird und daselbst in den Wäldern wildwachsend angetroffen wird. Diese Kirsche bringt gemeiniglich in einem Jahre zweimal Früchte, nämlich im Juni und October. Sie ist klein und bitterlich, doch eßbar." Truchseß, welcher vier Stämme davon angepflanzt hatte, welche vielmals, aber stets nur einmal im Jahr geblüht' und niemals Früchte getragen hatten, vermuthet, daß entweder die Mayer'sche Kirsche nicht diejenige sey, welche Duhamel im 1ten Band S. 120 Nr. 4 beschreibt, auf welche sich Mayer beruft, sondern eine der gewöhnlichen wilden Vogelkirschen, deren es

mehrere giebt, welche ihre Früchte erst im September zur Reife bringen. Die Kirsche selber ist von keinem Werth und kann nur den Systematiker interessiren. Christ setzt sie im Handwörterbuch S. 280 unter die irregulären Kirschen und hat sie selber nicht untersucht.

Nr. 17. Die kleine bunte Frühkirsche. II. R.

Truchseß S. 248.

Von Mayer in Würzburg in der Pomona Franconica S. 35 Nr. 9 also beschrieben: Die Kirsche wird um ein oder zwei Linien kleiner als die große weiße Marmorkirsche, gehört aber noch zu den Kleinen. Mayer hält sie mit der Duhamel'schen Bigarreautier à petit fruit hâtif No. III gleich, allein Truchseß fand nach genauerer Vergleichung der Frucht mit den Duhamel'schen Kirschen-Beschreibungen, daß diese eher auf dessen Bigarreautier à petit fruit rouge hâtif, No. IV paßt, wobei er auch fand, daß die Kirsche von Mayer zu groß angegeben ist und die Stiele viel zu lang gezeichnet sind.

Nach Mayer ist die Kirsche an der Sonnenseite öfters sehr roth, auch ist ihr Fleisch nicht so fest, als bei den anderen Marmorkirschen, ihr Saft ist bei vollkommener Reife ausnehmend süß und angenehm. Die Frucht zeitigt in Würzburg den 20—25sten Junius. Die hier zum Muster genommene Kirsche ist die allerrötheste, die an meinen Bäumen aufzutreiben gewesen. In andern Sonnenlagen bleiben sie viel weißer und ich bin daher mit Duhamel einverstanden, daß die von Andern gerühmte ganz rothe Spielart in der Natur gar nicht vorhanden ist."

Diese Meinung steht in Duhamel S. 124. Nr. IV. Aus dieser Erklärung Mayer's ergiebt sich, daß er die beiden Duhamel'schen Sorten Nr. III und IV für eine Sorte hält, und diese eine sey die seinige.

Truchseß, welcher diese Sorte von Mayer in Pfropfreißern erhalten hatte, fand die Früchte viel röther gefärbt als die Mayer'sche Abbildung zeigt, denn sie waren fast ganz roth und das Weißgelbe der Grundfarbe schimmerte nur hie und da durch, auch waren die Früchte auf der einen Seite immer stark gefurcht und den Duhamel'schen Nr. IV ähnlicher als den Nr. III, welche nur durch eine Linie bezeichnet ist, welche vom Stiel bis zum Griffel über eine Erhöhung laufen soll. Da übrigens die Hauptsache in der Mayer'schen Beschreibung, sowie auch die angegebene Reifzeit mit den von Truchseß erzogenen Früchten übereinstimmt, so glaubt er diese Sorte echt zu besitzen.

Nr. 18. Die kleine bunte Herzkirsche. II. R.

Truchseß S. 219. Christ Handwb. S. 278.

Von Kraft in Wien, Pomona Austriaca S. 3 Taf. 5. Nr. 1

unter dem Namen: Gemeine, weiß und roth getüpfelte Kramelkirsche, kurz also beschrieben: „Das Fleisch ist fest und so wie ihr Saft weiß, süß und angenehm, reift Ende Juni."

Da aber Truchseß bei Untersuchung der Kirsche das Fleisch derselben nicht fest, sondern weich fand, so ist sie keine Kramel- oder Knorpelkirsche, sondern eine kleine bunte Herzkirsche, welche Benennung er, auf mehrjährige Beobachtungen gegründet, umzuwandeln für nothwendig erachtete. In Vergleichung seiner Kirsche mit der Kraft'schen Abbildung auf Taf. 5. Fig. 1 ist sie viel zu groß, und auch in der Zeichnung unrichtig vorgestellt. Christ führt diese Kirsche nur in seinem Wörterbuche S. 278 nach der Kraft'schen Benennung und Beschreibung an.

Die Kirsche ist klein, fast rund, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr als auf der andern, breitgedrückt, auf dieser ziemlich stark gefurcht; unten hat sie ein schwaches Stempelgrübchen. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünn, grün, auf der einen Seite roth angelaufen und färbt sich auf dem Lager ganz roth, er sitzt in einer ziemlich tiefen Höhlung. Die Farbe der Haut ist ein schmutziges Blutroth mit Gelb punktirt. Das Fleisch ist weißgelb, weich, der ausgedrückte Saft ist trüblich weiß und von einem honigsüßen Geschmack, welcher viel Aehnliches von dem der Dankelmannskirsche hat, die aber viel später reift. Der Stein ist klein, breitgedrückt, beim Genuß der Frucht bleibt Fleisch daran sitzen.

Die Frucht reift Ende Juni.

Durch ihre Kleinheit und vorzügliche Süße im Geschmack unterscheidet sie sich von andern ihrer Classe, und durch ihre dunkele und trübe Farbe und frühere Reifzeit von Nr. 56 der Dankelmannskirsche.

Nr. 19. Die große rothe Herzkirsche mit weichem, weißem Fleisch. I. Rang.

Christ Pomol. S. 190. Nr. 24.

Truchseß hat diese Kirsche nicht beschrieben; ob sie unter einem andern Namen schon vorkommt oder von Christ als eine neue Sorte erkannt wurde, ist, da er in seiner vollständigen Pomologie leider keine Frucht-Nachweisungen angiebt, nur zu vermuthen; in seinem Handwörterbuch kommt sie nicht vor, er nennt sie eine überaus schöne und gute Kirsche.

Die Kirsche ist groß, 11 Linien breit und 10 Linien hoch, stumpf herzförmig, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt und flach gefurcht, unten befindet sich in einer starken Grube ein grauer Stempelpunkt. Der Stiel ist $1\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer weiten, tiefen Höhlung. Die Farbe der Haut ist schön roth, mit sehr vielen gelben Pünktchen und zarten Strichen besetzt, mit dunkelrothen Flecken forellenartig gezeichnet, welche sich auf der blattrothen Schattenseite der Frucht besonders auszeichnen, und ihr eine eigene schöne

Colorirung geben. Das **Fleisch** ist weich, hellweiß, saftig und von einem angenehm süßen Geschmack. Der **Stein** ist klein, herzförmig und hat eine breite Kante.

Die **Frucht** reift im Anfange des Juli.

Der **Baum** wird sehr groß, treibt lange, starke **Sommertriebe**, die auf der Sonnenseite braunröthlich und mit vielen röthlichweißen Punkten besetzt sind. Die **Augen** sind spitzig. Die **Blätter** sind lang, sehr spitzig, am Rande stark und grob gezähnt. Der **Blattstiel** ist braunroth, dick und mit 2 blutrothen Drüsen besetzt, oder es befinden sich 2 Nierchen am Ende des Blattes.

Nr. 20. Die Downton's-Herzkirsche. The Downton's Cherry. I. Rang.

Pomol. Mag. Vol. III. No. 138. Hort. Sociét. Cat. No. 74.

Auch diese schöne Kirsche erzog der Esquire **Knight** durch die Vermischung des Blüthenstaubes zweier verschiedenen Kirschenarten, welche aber nicht angegeben sind, wahrscheinlich mit der Graffion und der weißen Herzkirsche, aus welcher auch die Elton entsprungen ist.

Die **Kirsche** ist groß, rund herzförmig, auf der einen Seite hat sie eine schwache Furche. Der **Stiel** ist 2 Zoll lang, dünn, gelblichgrün, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die **Farbe** der Haut ist hellgelblich, die Sonnenseite ist stark mit Roth gestreift und mit rothen Flecken besetzt, besonders nach dem Stiel zu. Das **Fleisch** ist hellgelb, sehr zart und saftig, hängt nur wenig am Stein fest und ist von einem vorzüglich guten Geschmack. Der **Stein** ist nicht beschrieben.

Die **Frucht** reift Anfangs Juli.

Der **Baum** breitet sich weit aus und trägt gut. Die **Sommertriebe** sind stark; die **Augen** zugespitzt eyförmig. Das **Blatt** ist ziemlich groß, länglich, zugespitzt, hängt herunterwärts, ist vom Gewebe dünne, am Rande wellenförmig gebogen und mit spitzigen Zäckchen besetzt. Die **Blüthe** ist groß, die Staubfäden sind dünne, ungleich und gewöhnlich so lang als der Stiel der Blüthe; die Blüthenblätter sind etwas länglich und umgebogen.

Nr. 21. Die kleine, rothe Vogelkirsche. La petite Merise rouge ronde. The Bird's Cherry. The Mazzard. II. R.

Truchseß S. 279 und S. 283. **Christ** Handwb. S. 278. T. O. G. VI. Band. S. 217.

Der Major v. **Truchseß** fand diese Kirsche mit der aus der Pariser Nationalbaumschule Nr. 85 bezogenenen Merisier à petite fruit rouge, welche wahrscheinlich die in **Duhamels** I. Band, S. 115, Nr. 1 beschriebene Merisier à petite fruit ist, welche keine Verbreitung weiter verdient, gleich. Der Pfarrer **Sickler** untersuchte und beschrieb diese, sowie die folgende kleine lange rothe Vogelkirsche genauer, und trennte sie beide, sowie bei der kleinen schwarzen runden

und langen Vogelkirsche, als zwei verschiedene Kirschenarten, von welchen er im VI. Band des Teutschen Obstgärtners Taf. 26 die Abbildung beider Kirschen liefert.

Die Kirsche ist sehr klein, rundlich, ½ Zoll hoch, 2 Linien breiter als hoch und eben so dick als hoch. Die Linie vom Stiel bis zum Blüthengrübchen ist sehr dünne und das Blüthengrübchen flach, aber von ziemlichem Umfange. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, am Ende holzig und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Farbe der Haut ist hellroth, später wird sie etwas dunkler, doch schimmert die weiße Grundfarbe durch die Röthe, wodurch sie wie marmorirt erscheint. Das wenige Fleisch, welches den Stein umschließt, ist weißlich und von einem süß-bitterlichen Geschmack, welcher in der vollen Reife etwas angenehmer wird. Der Stein ist groß, einer Erbse ähnlich, und hat eine breite Kante ohne Erhöhung und auf den Seiten undeutliche Furchen.

Die Frucht reift Mitte Juli und hält sich gegen 4 Wochen am Baume.

Der Baum wird stark, wächst wild in den Wäldern, trägt sehr reichlich, denn oft sitzen an einem Fruchtkuchen 3—4 Kirschen an einem Absatz zusammen. Die Sommertriebe sind lang, stark, und braunroth. Das Blatt ist ziemlich lang, nach dem Stiel zu am breitesten, gegen das Ende hin in eine sehr lange Spitze auslaufend, stark von Gewebe, dunkelgrün, am Stiel braunroth und der Rand ist mit großen, breiten, etwas stumpfen, oft doppelten Zäckchen besetzt. Am Blattstiel sitzen einige Nierchen.

Nr. 22. Die kleine rothe lange Vogelkirsche. La petite Merise rouge longue. II. R.

T. O. G. VI. Bd. S. 219. Taf. 26. Christ Handwb. S. 279.

Die Schwesterfrucht von der vorher beschriebenen, welche sich durch eine etwas längere Form und schwächeres Wachsthum des Baumes von jener unterscheidet.

Die Kirsche ist klein, ½ Zoll 1 Linie hoch und ½ Zoll breit und dick, so daß der Unterschied von der Höhe zur Breite nur wenig ausmacht. Ihre Gestalt ist länglich herzförmig, die Linie, welche bei der runden Vogelkirsche deutlich zu sehen ist, ist bei dieser kaum bemerkbar, auf dem Gipfel der Frucht steht ein kleines Pünktchen wie mit der Nadel eingestochen, doch ohne Grübchen. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, dünn, am Ende stark und holzig und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Farbe der Haut ist hellroth ins Weiße spielend, an manchen Stellen steht die Grundfarbe durch die Röthe, so daß sie wie mit Weiß punktirt oder marmorirt erscheint. — Das Fleisch ist etwas faserig und mit etwas mehr Bitterkeit im Geschmack, als das der runden Vogelkirsche. Der Stein ist länglich, die breite Kante hat in der Mitte eine Erhöhung und zwei flache Seitenfurchen, das Fleisch sitzt wie bei der vorigen nur eine Linie hoch um den Stein.

Die **Frucht** reift in der Mitte des Juli.

Der **Baum** wächst nicht so stark als der der runden Vogelkirsche, trägt aber ebenfalls seine Früchte büschelweise wie jener. Die **Sommertriebe** sind dünn, nicht so lang als bei der runden und die Farbe derselben ist auch heller. Das **Blatt** ist kleiner und zarter als bei jener, länglich, in der Mitte am breitesten und weniger lang zugespitzt, die Farbe desselben ist hellgrün, der Stiel nur wenig blaßbraunroth gefärbt, der Rand ist fein spitz und doppelt gezähnt. Der Nutzen beider Kirschenarten, welche in den Wäldern wildwachsend angetroffen werden, ist in Hinsicht der Frucht gering, doch können sie wie die der schwarzen Vogelkirsche zur Bereitung des Kirschengeistes und Kirschbranntweins, so wie die Kerne zur Erziehung der Wildlinge für edlere Kirschenarten benutzt werden, auf welche alle anderen Kirschenarten ohne Unterschied veredelt werden können.

Zweite Ordnung. Mit hartem Fleisch. Bunte Knorpelkirschen.

(Nach dem **Truchseß**'schen System IV. Classe. Bunte Knorpelkirschen).

Nr. 23. Bigarreautier à gros fruit blanc. Bigarreautier à gros fruit rouge. Bigarreautier à petite fruit rouge. II. Rang.

Truchseß S. 308.

Truchseß erhielt diese 3 angeblich verschiedenen Kirschensorten aus der Nationalbaumschule zu Paris unter No. 49, 93 und 96, und glaubte die echten **Duhamel**schen Sorten von gleichen Namen erhalten zu haben, als die Bäume aber trugen, konnte er nicht den geringsten Unterschied weder an der Form noch an der Farbe, sowie auch in der Reifzeit der Früchte finden.

Nach seiner Beobachtung gehören die Früchte zu den mittelmäßig großen. Ihre **Form** ist an den Kirschen von dem nämlichen Baume sehr verschieden. Die meisten sind lang, sehr breit gedrückt und auf der einen Seite, oft auf beiden, stark gefurcht, so daß die Furche um die ganze Kirsche herumläuft. Andere Kirschen sind stumpf herzförmig und weniger breit gedrückt und gefurcht. Alle haben Ungleichheiten und Höcker auf der Haut. Die **Stiele** an allen Früchten haben gegen 2 Zoll Länge, sind dünn, gelbgrün, selten mit braunen Punkten besetzt und ihr Stand auf den Früchten ist bald flach, bald tiefer. Die **Grundfarbe** der Haut ist gelblichweiß mit Roth, das, vorzüglich gegen den Stiel zu, stark gestrichelt ist. Das Roth wird auf der Sonnenseite ziemlich dunkel; an den Spitzen und an den Furchen erscheint es am lichtesten und ist daselbst fast gelb. Das **Fleisch** ist weißgelb, nicht sonderlich fest und hat für eine Kirsche dieser Classe ziemlich viel Saft, welcher im Geschmack nichts Vorzügliches an sich

hat. Die Steine sind nach Verhältniß der Früchte sehr groß, aber nicht dick und haben in so fern etwas Eigenes.

Die Früchte reifen im Juli und haben für uns Deutsche wenig Werth, da wir weit vorzüglichere in dieser Classe besitzen.

Der Major von Truchseß hält diese Kirsche von allen 3 Nummern, wenn sie eine von den Duhamel'schen Sorten seyn soll, mit der im Duhamel Seite 123. Nr. II. vorkommenden Bigarreautier à gros fruit blanc am ähnlichsten, weil ihr Duhamel ein nicht gar festes Fleisch und den wenigst angenehmen Geschmack beilegt, auch deren Farbe mit der beschriebenen etwas mehr als mit seinen andern Sorten übereinstimmt. Doch sagt Duhamel zu wenig von ihr, um dieses mit Gewißheit behaupten zu können, da er weder ihrer wandelbaren Form, noch irgend einer Hautunebenheit, noch der besondern Form ihres Steins gedenkt.

Nr. 24. Die Rouaanse-Kirsche. II. R.

Truchseß S. 340.

Der Herr Geheimerath Diel hatte diese Kirsche von einem Herrn Hector aus Gröningen erhalten, mit dem Bemerken, daß die Rouaanse nach Knoop eine Herzkirsche sey. Ihre Farbe wäre auf hellem Grund lichtroth und auf dieses Roth gefleckt; das Fleisch sey hart, knorpelartig, doch zarter als das der Garderopse-Kirsche. Truchseß hat keine weitere Beschreibung von ihr geliefert, und bei mir hat sie bis jetzt noch nicht getragen.

Nr. 25. Buckatsch's weiße Knorpelkirsche. II. R.

Truchseß S. 341 und 685.

Eine Gubener Samenkirsche im Verzeichniß Nr. 2. Sie sollte sich durch eine besondere Kürze des Stiels auszeichnen, welches aber Truchseß nicht bestätigt fand. Die Stiele sind mehr lang als kurz, das Fleisch ist nicht so hart als das der Drogans weißen Knorpelkirsche, auch ist ihre Färbung lichter als bei dieser; im Handbuche S. 79, Nr. 98 ist ihre Färbung stark roth angegeben. Den Gubener Nachrichten zu Folge wird diese Kirsche, so wie die Buckatsch's weiße Herzkirsche Nr. N. in ihrem Verzeichniß, als zwei minder gute Sorten erwähnt, daher hat sie Truchseß weiter nicht untersucht und beschrieben.

Nr. 26. Elton's bunte Knorpelkirsche. Eltons Cherry. I. Rang.

Pomol. Magaz. Vol. II. No. 92. Hortic. Société. Cat. No. 79. Loudon's Encykl. S. 948. Nr. 13.

Auch diese gute Kirsche erzog der Esquire Knight vermittelst der Vermischung des Blüthenstaubes der Graffion mit dem der weißen Herzkirsche (White Heart). Die Frucht ist sehr groß, 1¼ Zoll

lang und 1 Zoll breit. Ihre Form ist länglich-herzförmig, etwas zugespitzt, am Stiel ist sie abgerundet und die Furche auf der einen Seite nur schwach und undeutlich zu sehen. Der Stiel ist 2 — 2¼ Zoll lang, ziemlich stark, gelbgrün und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Farbe der Haut ist ein mattes Blaßgelb; die Sonnenseite ist schön hellroth, gegen die Schattenseite zu leicht dunkelroth gestrichelt und punktirt. Das Fleisch ist fest, doch nicht so fest als das der weißen Knorpelkirsche (Bigarreau blanc), es ist weiß, saftig und von einem vorzüglich angenehmen, sehr süßen Geschmack. Nach Loudon ist es weich, süß, saftig und von einem köstlichen Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß und eyförmig.

Die Frucht reift vom Anfange bis Mitte Juli.

Der Baum wird hoch und stark und ist sehr dauerhaft. Die Sommertriebe sind dunkelbraun. Das Blatt ist sehr groß, länglich und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist über 2 Zoll lang und am Anfange des Blattes mit 2 großen Drüsen besetzt. Die Blüthe ist groß und öffnet sich schon Ende Aprils. Die Kirsche soll eine der vorzüglichsten der neueren Sorten seyn.

Der Beschaffenheit des Fleisches nach, welches nach dem Pomological Magazin zwar fest, aber nicht so fest als das der weißen Knorpelkirsche seyn soll, sowie der Loudon'schen Beschreibung zu Folge, welche sich auf zwei englische Pomologen, Hoocks Pomona Seite 9, und Forsyth S. 66 stützt, und das Fleisch der Elton als weich angeben, wäre es demnach noch zweifelhaft, ob diese Kirsche unter die Knorpelkirschen wirklich gehört oder zu den bunten Herzkirschen gezählt werden muß.

Nr. 27. Die Gunsleber späte Knorpelkirsche. Le Bigarreau de Gunsleben cartilagineuse tardif. II. R.

Truchseß S. 320.

Von dem Herrn Pastor Winter zu Gunsleben aus dem Stein einer weißen Spanischen Knorpelkirsche erzogen, mit der Bemerkung, sie sey eine sehr gute und ganz späte Knorpelkirsche. Nach Truchseß's Beobachtung bestätigte sich zwar die späte Reifzeit dieser Kirsche, indem sie auf der Bettenburg im Jahr 1798 den 10ten August reifte, im Jahr 1800, einem frühen Kirschenjahr, aber, schon in der Mitte des Juli, als schon alle anderen Knorpelkirschen vorüber waren, noch nicht völlig reif befunden wurde.

Die Früchte, welche der Major von Truchseß untersuchte, waren klein und von keinem besonderen Werth. Die Farbe der Haut ist auf der einen Seite etwas dunkelroth, auf der andern hellroth mit Weiß. Das Fleisch ist hart und von einem wässerig süßen Geschmack.

Die Bäume dieser Kirschenart trugen nur selten auf der Bettenburg, daher hatte sie Truchseß nicht genug beobachtet, um eine

vollständige Beschreibung davon liefern und über ihren wahren Werth entscheiden zu können.

Dritte Classe. Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung. Mit weichem Fleisch. Wachskirschen.

(Nach dem Truchseß'schen System V. Classe. Gelbe Herzkirschen).

Nr. 28. Die Neapolitanische gelbe Herzkirsche. II. R.

Noisettes Handbuch der Gartenkunst II. Bd. S. 276. Nr. 20.

Herr Noisette fand diese Kirsche unter obigem Namen in der Gegend um Lyon, und lieferte nachfolgende kurze Beschreibung von ihr: Eine sehr große, kreiselförmige (soll wohl herzförmig heißen), citronengelbe Frucht, mit etwas hartem, süßem, ziemlich gutem Fleisch, welche zu Ende des Juli reift. Der Baum wächst kräftig, wird aber nur mittelmäßig groß.

Ob diese Kirsche wirklich eine Herzkirsche mit weichem Fleisch oder eine Knorpelkirsche ist, ist aus der kurzen Beschreibung im Handbuche nicht abzunehmen; Truchseß und andere mir bekannte Pomologen haben sie nicht, auch fand ich sie bis jetzt noch in keinem andern französischen Baumschulen-Catalog aufgeführt. Genauere Nachrichten über diese neue gelbe Wachskirsche werden für die Folge ihre wahre Stelle im Kirschensystem bestimmen.

Zweite Ordnung. Mit hartem Fleisch. Wachsknorpelkirschen.

(Nach Truchseß System VI. Classe. Gelbe Knorpelkirschen).

Nr. 29. Die Meißner weiße Knorpelkirsche.

Dresdner Catalog S. 75. Nr. 48.

Eine neue Kernfrucht ohne Beschreibung. Sie soll im Juli reifen. Mehrere neue, aus Samen erzogene Kirschensorten sind in meinen Gärten und in den städtischen Anpflanzungen zur Prüfung angepflanzt und erwarten nur ein gutes Kirschenjahr, um von mir beschrieben und in meiner Generaltabelle des sämmtlichen Obstes eingetragen zu werden; leider haben mehrere sehr harte kurz auf einander folgende Winter viele ausländische und schon längst acclimatisirte Kirschenarten theilweise, viele gänzlich ruinirt, so daß die Untersuchung dieser Früchte auf mehrere Jahre hinausgeschoben werden muß.

Zweites Geschlecht. Sauerkirschen.

Erste Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt und starken, aufrecht stehenden Zweigen. Süßweichseln.

(Nach Truchseß System VII. Classe. Süßweichseln).

Nr. 30. Die rothe Herzkirsch-Süßweichsel. II. R.

Truchseß S. 437. T. O.G. XVI. Bd. S. 163. Taf. 9.

Der Pfarrer Sickler fand diese Kirsche bei einem Bauer in Kleinfahnern und behielt wahrscheinlich dessen Benennung der Kirsche in seiner Beschreibung im Teutschen Obstgärtner XVI. Band, S. 163 bei, ohne die Beschaffenheit der Kirsche sowohl als des Baumes gehörig zu beachten, nach welchem sie keine Herzkirsche, sondern eine Süßweichsel ist, welche in das Geschlecht des großen Sauerkirschenbaumes gehört. Truchseß fand diesen Irrthum bei genauerer Untersuchung der Frucht und des Baumes und in der Vergleichung der Sickler'schen Beschreibung seiner rothen Herzkirsche mit der Büttner'schen Beschreibung der Pfälzerkirsche im Teutschen Obstgärtner VII. Band, Seite 382, Nr. 26, welche beide Beschreibungen unabhängig von einander gemacht worden sind, sehr viel Aehnliches, so daß er sie für eine und dieselbe Frucht gehalten haben würde, wenn die Farbe der Sickler'schen rothen Herzkirsche dunkler, und der Stein mit dem Fleisch und dem Stiel zusammenhängender angegeben wären. Um sie von der von Christ in seiner vollständigen Pomologie Seite 190, Nr. 24 und im 3ten Bande des Handbuches Nr. 19 vorkommenden großen rothen Herzkirsche zu unterscheiden, so habe ich ihr noch die Benennung Süßweichsel beigesetzt.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, 8½ Linie lang und 8 Linien breit, von länglich-stumpfspitzer Form, auf der einen etwas breit gedrückten Seite läuft eine haarbünne Furche bis zum Stempelgrübchen, in welchem ein grauer Punkt steht, die weniger gedrückte Seite hat nur eine zarte Linie. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, gelbgrün, und steht in einer sehr kleinen und engen Höhlung. Die Farbe der dünnen, zähen Haut, die sich gut abziehen läßt, ist überall hellroth, das bei voller Reife nur etwas dunkler wird. Das Fleisch ist sehr zart, näher um den Stein hellroth, mit nur wenigen Fibern durchzogen; der Saft ist hellroth und von einem ziemlich süßen, doch hintennach etwas anziehenden, erfrischenden Geschmack. Der Stein ist 5 Linien lang und 4 Linien breit, länglich breit, nach beiden Enden gleichförmig zugerundet; er sitzt fester im Fleisch als an dem Stiel. Die Kante ist nur in der Mitte etwas breit und hat nur vom Stiel abwärts bis zur Mitte eine Furche; die Gegenkante ist nur eine

fein aufgeworfene Linie. Die Backenseiten sind glatt und von weißer Farbe.

Die Frucht reift vom Anfange bis zur Mitte des Juli.

Der Baum wird ziemlich stark und bildet mit etwas weit aus einander stehenden Aesten eine durchsichtige umgekehrt pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind kurz, mittelmäßig stark, von Farbe fahlbraun. Die Augen sind vorzüglich stark und groß. Das Blatt ist lang, gegen den Stiel läuft es abnehmend zu, nach vorn aber in eine etwas längere Spitze aus; an dem obern Theil der Sommerlatten sind die Blätter oft so schmal wie die Pfirschenblätter, von Farbe ist es dunkelgrün und am Rande scharf sägeförmig gezähnt. Der Blattstiel ist roth und an dem unteren Theil des Blattes befinden sich zuweilen einige rothe Drüsen.

Nr. 31. Die schwarze Oranienkirsche. I. R.

Truchseß S. 432. Christ Handwb. S. 285.

Vom Pastor Winter zu Gunsleben, welcher sie vom Pastor Henne erhielt, der sie in seiner Anweisung unter dem Artikel III der rothen Oranienkirsche am Ende Seite 341 mit nachfolgender Erklärung aufführt:

„Man hat noch eine Oranienkirsche, die schwarze genannt, welche eben so runzliches Laub hat, das noch viel sauberer und stärker ausgezackt ist als bei der rothen Oranienkirsche, auch ist das Holz derselben viel mürber. Die Frucht ist pechschwarz, groß und von überaus delicatem und unbeschreibbar aromatischem Geschmack."

Christ hat sie in seinem Wörterbuch nach Henne, welcher sie aus Holland bezogen hat. Truchseß konnte diese Kirsche wegen ihrer seltenen Tragbarkeit auf der Bettenburg nicht vollständig untersuchen, doch glaubt er, daß sie mit der schwarzen Malvasierkirsche S. 533 und der wahren englischen Kirsche S. 405 eine und dieselbe Sorte sey. Sowohl die schwarze Oranienkirsche, als auch die schwarze Malvasierkirsche sind von Althaldensleben herstammend, zur Prüfung in meinen Gärten angepflanzt worden.

Nr. 32. Die große spanische Weichsel. I. R.

Christ Pomologie S. 217. Nr. 49.

Ueber diese Kirsche findet sich keine weitere Nachweisung als in Christ's vollständiger Pomologie; im Wörterbuch ist sie nicht aufgeführt und Truchseß erwähnt ihrer auch nicht. Ob sie nun schon unter einem andern Namen beschrieben, oder eine nur Christ allein bekannte Kirsche ist, möchte wohl noch manchem Zweifel unterworfen seyn, zumal Christ in seiner Beschreibung Nachstehendes vorausschickt: Mit dem Namen „spanische Weichsel" wird viel Unfug getrieben und von gar vielen, die in der Kirschenpomologie nicht eingeweiht sind, allerhand Kirschen dieser Name beigelegt. Von der schwar-

zen spanischen Frühkirsche, welche Christ in seiner Pomologie S. 211 Nr. 42 beschreibt, welche schon Mitte Juni reift, wäre sie um 4 Wochen spätere Reifzeit und einigen Unterschied in der Beschreibung der Frucht unterschieden, indem die schwarze spanische Frühkirsche auf der platt gedrückten Seite eine breite Furche, die große spanische Weichsel aber nur eine zarte Linie statt der Furche haben soll. Die Frucht ist eine von den besten Süßweichseln, stark mittelmäßig groß, rundlich, auf der einen Seite etwas breit gedrückt und daselbst mit einer zarten Linie anstatt der Furche versehen, welche sich bis zum Stempelpunkt hinzieht. Der Stiel ist lang, sehr dünn und sitzt in einer etwas tiefen Höhlung. Die Farbe der Haut ist dunkelbraun, fast schwarz. Das Fleisch ist zart, voll edlen Saftes, der bei seiner angenehmen Weichselsäure viel Süßigkeit und einen feinen Geschmack hat.

Die Frucht reift Mitte Juli's, gegen Jacobi.

Der Baum wird als Sauerkirsche ziemlich stark. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite etwas aschfarbig und mit vielen kleinen, grauen, etwas erhabenen Punkten übersäet. Die Augen sind spitzig und etwas abstehend vom Zweig. Das Blatt ist wohl geformt, nach dem Stiel läuft es eyförmig zu, vorn aber in eine scharfe Spitze aus. Der Blattstiel ist ziemlich kurz, etwas röthlich und mit mehreren kleinen Drüsen besetzt. Daß die Unterschiede der Kirschen oft so geringhaltig sind, daß es für den Pomologen sehr schwer ist, die verschiedenen Arten von einander zu unterscheiden, erwähnt schon Truchseß in seiner Einleitung, und nur die Vergleichung der Vegetation der Bäume, sowie die genaueste Untersuchung der Früchte und ihrer Steine, können zu einem sicheren Resultat führen. Es ist daher sehr wichtig, die Unterschiede der verschiedenen Kirschen so viel wie möglich bei jeder Fruchtbeschreibung anzugeben, wie Truchseß auch bei vielen seiner Kirsch-Beschreibungen gethan hat; ich führe daher auch beim Schluß der Süßweichseln dasjenige an, was Christ in seiner vollständigen Pomologie S. 219 in Bezug auf 4 Süßweichseln sagt. Die 4 delicaten Süßweichseln, die schwarze Muskateller, die Prager Muskateller, die Königsweichsel (Cerise royal), und die wahre englische Kirsche sind schwer von einander zu unterscheiden, und nur im höchsten Grad der Zeitigung. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Kirsche und hat helleres Fleisch als die Königskirsche, auch ist ihr Stiel länger als der der schwarzen Muskateller, welche sich vorzüglich durch ihren kürzeren Stiel von den 3 anderen unterscheidet.

Nr. 33. La Griotte Sageret. II. R.

Annales de la Soclét. d'Horticulture à Paris. Liv. 98. Octbr. 1835. Seite 201.

Herr Sageret erzog diese, sowie die folgende Kirsche durch die Kreuzung des Blüthenstaubes verschiedener Kirschen, welche aber nicht

angegeben sind; in seiner **Pomologie physiologique** vom Jahr 1820 und in dessen Anhang von 1835 führt sie in seinem Verzeichniß die Nummer 4. Die Kirsche ist groß, rund, auf der einen Seite etwas gedrückt. Der Stiel ist 20—24 Linien lang. Die Farbe der Haut ist hellroth, später wird sie schwarzroth. — Das Fleisch ist roth, der häufige Saft ist färbend und von einem angenehmen, doch etwas säuerlichen Geschmack. Die Frucht reift Mitte Juli's.

Der Baum wächst pyramidenförmig, wird stark und hat große Blätter. Die Frucht ist sehr schön und riecht wie ein **Bigarreau.**

Nr. 34. La Griotte Merlet. II. R.

Annales de la Sociét. Royal d'Horticulture à Paris. Liv. 98. Octbr. 1835. p. 201.

Die Schwesterfrucht von der vorigen und wie diese durch die Vermischung des Blüthenstaubes von Herrn Sageret erzogen. — Die Frucht ist kleiner als die **Griotte Sageret**, in der vollen Reife stark braunroth, von zwar säuerlichem, aber sehr angenehmen Geschmack, reift Mitte Juli's. Der Baum wächst vollkommen pyramidenförmig, wird stark und ist sehr fruchtbar. Die Blätter sind dunkelgrün.

Zweite Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und dünnen, meist hängenden Zweigen. Weichseln.

(Nach Truchseß System IX. Classe. Weichseln.

Nr. 35. Die große spanische, langstielige Weichsel. Griotte d'Espagne.

Dresdner Catalog S. 77. Nr. 68.

Ohne Beschreibung der Frucht, sie soll vom Juli bis im August reifen, und der Baum sehr tragbar seyn.

Nr. 36. Die kleine Nonnenkirsche. II. R.

Truchseß S. 585. Christ Handwb. S. 287. T. O. G. XVI. Bd. S. 296. Taf. 16.

Vom Pfarrer Sickler, der sie aus dem Dorfe Widdern ohnweit Erfurt erhielt und im Teutschen Obstgärtner XVI. Bd. S. 296 unter dem Namen der kleinen runden Sauerkirsche mit kurzem Stiel beschreibt; wahrscheinlich ist sie eine Samenkirsche der dortigen Gegend, woselbst sie auch unter dem Namen der kleinen Nonnenkirsche bekannt ist.

Nach Truchseß's Untersuchung der Kirsche auf der Bettenburg ergab sich, daß der Stiel, welchen Sickler als sehr kurz angiebt, 2 Zoll lang wird; wahrscheinlich wurde die Frucht in einem der Kirschblüthe ungünstigen Jahre untersucht, in welchem Stiele der

Kirschen, wie bekannt, selten ihre eigenthümliche Länge erhalten. Die Frucht ist die kleinste unter den Sauerkirschen und kleiner als sie Sickler beschrieben und abgebildet hat. Nach Sickler ist sie 7 Linien lang und $7\frac{1}{2}$ Linie breit, ihre Form ist sehr plattrund und sieht der kleinen, schwarzen runden Vogelkirsche sehr ähnlich. Vom Stiel herabwärts läuft eine sehr zarte Linie bis zum kleinen Stempelpunkt, der in einer kleinen Grube steht. Der Stiel, welcher nach Sickler nur wenig länger als die Kirsche breit ist, ist nach Truchseß 2 Zoll lang, grün, und sitzt in einer sehr flachen Höhlung. Die Farbe der dünnen, zähen Haut ist glänzend dunkelschwarz. Das Fleisch ist fest, zart, der Saft dunkelroth und von einem sonderbaren sauern Geschmack, der sich nicht genau bestimmen läßt. Der Stein ist klein, rund, sitzt fester an dem Fleisch als an dem Stiel; die breite Kante hat in der Mitte eine Erhöhung und auf den Seiten tiefe Furchen, die Gegenkante ist nur durch eine feine Linie bezeichnet, die Backenseiten sind glatt und violett gefärbt.

Die Frucht reift Anfangs August's und dauert 3 Wochen. Der Baum wird nur mittelmäßig stark und groß und die Zweige bilden eine verworrene, nicht stark belaubte Krone. Die Sommertriebe sind kurz, dünn, hellgrün und gelbroth. Das Blatt ist klein, fast eyförmig, kurz zugespitzt, der Rand ist mit tief ausgeschnittenen rundlichen Zäckchen besetzt. Der Blattstiel ist stark rothbraun gefärbt. Verdient keine Verbreitung.

Nr. 37. Die Justinische Morelle. II. R.

Truchseß S. 523. Christ Handwb. S. 291.

Der Oberpfarrer Christ erhielt diese Kirsche aus Sanssouci unter der Benennung Justinische Amarelle, unter welcher er sie ohne Beschreibung in seinem Handbuch S. 543, Nr. 5 und in der 2ten Auflage desselben S. 683 Nr. 80 anführt. In dem Handwörterbuch S. 291 und in den Beiträgen zur 2ten Auflage des Handbuchs S. 219 wird der Name richtiger in Justinische Morelle verändert. In beiden Schriften ist nur wenig von ihr gesagt, und in der vollständigen Pomologie hat er sie ganz weggelassen.

Die Kirsche gehört zu den mittelmäßig Großen, ihre Form ist fast rund, auf beiden Seiten ist sie breit gedrückt, doch auf der einen Seite mehr als auf der andern, auf dieser ist die schwache Furche zumal gegen das Stempelgrübchen zu am bemerkbarsten und von etwas lichterer Farbe als die Kirsche; unten befindet sich ein Grübchen. Der Stiel ist 1—$1\frac{1}{2}$ Zoll lang, ganz grün, ziemlich stark und straff und sitzt sehr flach, fast ohne Höhlung auf der Frucht. Die Farbe der etwas zähen, festen Haut ist braunroth. Das Fleisch ist fest, am Durchschnitt dunkelroth, der nicht überflüssige Saft ist hellroth und von einer unangenehmen Säure im Geschmack,

welche nur durch langes Hängen am Baum etwas gemildert wird. — Der Stein ist ziemlich groß und länglich.

Die Frucht reift in der Mitte des August.

Durch ihr härteres Fleisch, ihren straffen und flach aufsitzenden Stiel und herbsauern Geschmack unterscheidet sie sich von andern mit ihr zugleich reifenden Weichseln. Truchseß empfiehlt ihren Anbau nicht, indem sie zum frischen Genuß zu sauer und zum Dörren zu wenig Fleisch auf ihrem großen Stein hat.

Nr. 38. Die Leitzkauer Einmachweichsel. II. R.

Truchseß S. 567. Christ Handwb. S. 287.

Aus dem Sortiment des Pastor Henne, der sie in seiner Anweisung S. 368, Nr. XV unter den Benennungen: Sauere Einmach= und Backkirsche, als Leitzkauer, beschrieben hat; sie stammt von dem Kloster Leitzkau im Magdeburgischen, woselbst sie sehr häufig angebaut wird.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, zuweilen aber auch klein, von kugelrunder Form, einige aber sind platt und mehr breit als hoch, unten hat sie ein kleines Stempelgrübchen. Der Stiel ist 2¼ Zoll lang mit einem Absatz versehen, und sitzt in einer glatten Höhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in der vollen Reife glänzend pechschwarz. Das Fleisch ist blutroth mit gleichfarbigen Adern durchzogen, vollsaftig und von einem sehr sauern Geschmack, der sich auch nicht bessert. Der Stein ist klein und von blutrother Farbe.

Die Frucht reift Mitte Augusts und hält sich oft gegen 3 Wochen am Baume.

Der Baum wächst stark und wird alt, die Zweige sind schwach und hängend, er trägt reichlich und kann durch seine Wurzelausläufer in seiner Echtheit vermehrt werden. Die Blüthen sind sehr reichlich, indem aus einer Blüthenknospe wohl 10 Blüthen hervorkommen. Das Blatt ist sehr dick und hart, glänzend dunkelgrün und am Rande regelmäßig gezackt. Der Blattstiel ist nur ½ oder ⅓ Zoll lang. Die Kirsche ist nur wegen ihres Nutzens zum Backen und Einmachen, weniger zum frischen Genuß, der Fortpflanzung werth.

Nr. 39. Büttner's schwarze Sauerkirsche. II. R.

Truchseß S. 691. Christ Handwb. S. 289. T. O.G. VII. Band. S. 389. Nr. 54.

Der Stiftsamtmann Büttner zu Halle erzog diese Kirsche aus Samen und lieferte ihre Beschreibung im Teutschen Obstgärtner im VII. Band, S. 389, Nr. 54. Christ hat diese Weichsel in seinem Wörterbuch S. 289 unter der Benennung Büttner's schwarze neue Sauerkirsche nach der Büttner'schen Beschreibung im T. Obst=Gärt=

ner; in der dritten Auflage des Handbuchs Seite 712, Nr. LXXXXVI eben so, aber mit Hinweglassung des Namens Büttner in der Benennung. Die Kirsche ist von mittlerer Größe, ganz rund und von Farbe sehr glänzend schwarz. Das Fleisch ist fest und sehr roth, der nicht häufige Saft ist ebenfalls sehr roth und von einem sehr saueren, doch angenehmen Geschmack.

Die Frucht wird in der Mitte des Augusts mit der gemeinen Sauerkirsche zugleich reif.

Der Baum hat hängende Zweige und das kleine Sauerkirschenblatt, blüht sehr reichlich, trug aber auf der Bettenburg äußerst selten. Die Blüthe hat das Eigene, daß die Blumenblätter derselben sehr klein, gegen den Kelch hin schmal und vorn rund sind, und daher weiter von einander abstehen und sich nicht so berühren als bei andern Weichselblüthen. Von der gemeinen Sauerkirsche unterscheidet sie sich durch ihr härteres Fleisch und ihren angenehmen Geschmack, daher sie auch zum öconomischen Gebrauch besser als die gemeine Sauerkirsche ist. Wegen ihrer seltenen Tragbarkeit war Truchseß nicht im Stande, genauere Untersuchungen über die Frucht selber anstellen zu können.

Nr. 40. Kaißner's Lothkirsche. II. R.

Dittrich's Handb. 2. B. S. 145.

Unter obigem Namen erhielt ich diese Kirsche aus der Baumschule des verstorbenen Herrn GR. von Könitz zu Jerusalem bei Meiningen. Mehrere Jahre hinter einander trug ein Baum davon in einer guten Lage nur mittelmäßig große Früchte, welche dem Namen Lothkirsche nicht entsprachen.

Die Frucht gehört unter die Großen, ihre Form ist etwas länglichrund, auf der einen Seite etwas breit gedrückt und daselbst mit einer feinen Linie anstatt der Furche, welche bis zu dem starken, hellgrauen Stempelpunkt fortläuft. Der Stiel ist 3 Zoll lang, dünn, hellgrün, ohne Röthe, und sitzt in einer kleinen, flachen Höhlung, oft befinden sich mehrere Stiele an einem Absatz. Die Farbe der dünnen Haut ist dunkelbraunroth, mit lichteren Stellen, besonders um die Linie herum. Das sehr feine Fleisch ist hellroth, saftig, mit vielen weißen Fibern durchzogen, der Saft ist ebenfalls hellroth und von einem mehr sauern als süßen Geschmack. Der Stein ist länglich herzförmig, die Kante hat in der Mitte eine Rinne und flache Seitenfurchen, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie, welche sich unten in einer feinen Spitze endigt.

Die Frucht reift Mitte August's.

Der Baum wächst gut, hat das kleine Sauerkirschenblatt, welches aber in Verhältniß der andern Sauerkirschenbaumblätter ziemlich groß ist, er trägt bald und ziemlich reichlich. Von der Lothkirsche im Handbuche Seite 139, Nr. 177 unterscheidet sie sich durch geringere Größe, durch ihr mehr hellrothes Fleisch und durch ihren länglich-herzförmigen Stein, von der großen langen Lothkirsche Seite 137,

Nr. 174 aber ebenfalls durch geringere Größe und helleres Fleisch, so wie durch etwas spätere Reife.

Nr. 41. Die Morellkirsche. La Cerise Morelle. II. R.

Christ Pomol. S. 233. Nr. 65.

Der Major von Truchseß erhielt diese Kirsche unter dem Namen Cerise Morelle aus Herrnhaußen, da aber deren Bäume auf der Bettenburg sehr selten trugen, so hielt er sie nicht werth, weiter bekannt gemacht zu werden; man findet deren Beschreibung nur in Christ's vollständiger Pomologie S. 233, Nr. 65. Die vortreffliche Kirsche ist ziemlich groß, rund, doch etwas breit gedrückt, unten mit einem ganz kleinen Grübchen versehen. Der Stiel ist 2 Zoll lang und nicht stark. Die Farbe der Haut ist bei vollkommener Reife dunkelroth. Das Fleisch ist weich, roth und von einem säuerlichsüßen, edlen Weichselgeschmack. Der Stein ist nicht groß und hängt fest am Fleisch.

Die Frucht reift Mitte August's.

Der Baum wird nicht groß, die Sommertriebe sind zart, doch steif, röthlichbraun, mit erhabenen, sandig anzufühlenden Punkten bestreut und hie und da mit silberweißen Flecken getüpfelt. Die Augen sind spitzig und stehen stark ab vom Zweig. Das Blatt ist etwas schmal, scharf und sehr lang zugespitzt und am Rande gebogt gezähnt. Der Blattstiel ist rosenroth.

Truchseß fand, daß der Baum dieser Kirsche nur selten trägt, indem er stark dem Verwelken der Blüthenbüschel und der Zweige unterworfen ist, deßhalb hielt er sie nicht werth, genauer beschrieben zu werden.

Nr. 42. Die Mühlfelder große Weichsel. I. E.

Aus der vormals berühmten Baumschule des Herrn Geheimerath von Könitz zu Jerusalem bei Meiningen. Diese vortreffliche Weichsel ist von ansehnlicher Größe, breit und stumpfherzförmig, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, auf den Seiten wenig oder gar nicht gefurcht, unten mit einem Stempelgrübchen versehen. Der dünne Stiel ist 2 Zoll lang, hellgrün, hat einen $\frac{3}{4}$ Zoll langen Absatz, an welchem ein Auge und 1 bis 2 kleine Blättchen sitzen, und steht auf der Frucht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Haut ist dunkelbraunroth, an beiden Seiten in der Furche aber etwas heller roth. Das ziemlich feste Fleisch ist dunkelroth, der Saft etwas heller und hinreichend vorhanden, und von einem feinsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist länglich-herzförmig, die breite Kante ist ziemlich tief gefurcht, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie, welche unten breit-scharf ausläuft; die Backenseiten haben einige hellere Striche.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August's.

Der Baum trägt ziemlich reichlich. Das Blatt ist bei jungen Bäumen ziemlich groß, wird aber an ältern Bäumen kleiner und zeigt dann keinen weitern Unterschied von den anderen Weichselarten.

Nr. 43. Die Eppers-Kirsche. II. R.

Von dem Herrn Justizcommissair und Notar Lämmerhirt zu Heinrichs bei Suhl auf dem Thüringerwald aufgefunden und nach ihrem Erzieher benannt. Die Kirsche ist groß, etwas länglich-rund, am Stiel platt, unten etwas abnehmend zugerundet; auf der einen Seite ist sie etwas breit gedrückt, daselbst befindet sich eine feine Linie durch lichtere Farbe angedeutet, unten sitzt ein starker, grauer Punkt in einer schönen Stempelgrube. Die Farbe der dünnen Haut ist braunroth, auf der einen Seite, woselbst sich die Linie befindet, etwas lichter. Das Fleisch ist hellroth, fein, vollsaftig, der Saft ebenfalls hellroth und von einem kräftigen, süß-säuerlichen Geschmack. Der Stein ist länglich, am Stiel etwas weniger breit als unten, daselbst ist er breit abgerundet und mit einer feinen Spitze besetzt. Die breite Kante hat in der Mitte eine tiefe Rinne und auf den Seiten zwei flache Seitenfurchen, die Gegenkante ist eine schmal-erhabene Linie; die Backenseiten sind mit einigen feinen Strichen gezeichnet.

Die Frucht reift Anfangs Septembers.

Der Baum wächst kräftig und trägt reichlich. Wegen später Reife der Frucht und Tragbarkeit des Baumes ist deren Anbau vor andern Weichselarten zu empfehlen.

Nr. 44. Die Heidelberger Kirsche. II. R.

Christ H. Wb. S. 290.

Truchseß kannte diese Kirsche nicht; die Beschreibung in Christ's Handwörterbuch, Seite 290, ist sehr kurz und unbestimmt, sie scheint noch wenig bekannt zu seyn. Eine sehr delikate, schwarze, kleine Weichsel, mit einem äußerst kurzen Stiel, deren Reifzeit in den Anfang des September fällt.

Der Baum hat kleine, dunkelgrüne Blätter, und ist wahrscheinlich ein Sämling dortiger Gegend.

Nr. 45. Die große, wohltragende holländische Morelle. II. Rang.

Truchseß, S. 599. Christ H. Wb. S. 288.

Auch diese Kirsche hat Truchseß nicht beschrieben, erwähnt ihrer aber als eine von der holländischen Kirsche verschiedene Sorte; in dem Bettenburger Catalog führt er sie unter Nr. XIX als von der wohltragenden holländischen Kirsche verschieden auf. Eine Beschreibung von Rößler Seite 174, Nr. 33 einer großen, wohltragenden holländischen Morelle paßt nicht auf diese, sondern auf die holländische späte Weichsel.

Nach Christ ist diese Kirsche im Bayreuthischen unter dem Na-

men Amarelle bekannt. Da aber dieses Wort Sauerkirsche mit nicht färbendem Saft bezeichnet und die Holländer unter Morellen große, dunkle und vollsaftige Sauerkirschen verstehen, so ist diese Benennung passender. Die Frucht ist nicht beschrieben, aber der Baum soll sich besonders durch seine Blüthe auszeichnen, indem die Blumenblätter derselben sehr lang sind und sich am weitesten von allen Kirschenblüthen öffnen.

Zweite Classe. Mit nicht färbendem Saft und hellrother, meist durchsichtiger Haut.

Erste Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt und starken aufrecht stehenden Zweigen.

Glaskirschen.

(Nach Truchseß VIII. Classe, Glaskirschen).

Nr. 46. Kirsche der Königin Hortensia Larose. Cerise de la Reine Hortense Larose. I. R.

Annales de la Société Royal d'Hortic. de Paris, Juli 1838.

Der Gärtner Herr Larose erzog in dem Garten zu Neuilly im Jahr 1826 eine gute Kirsche aus dem Stein der englischen Kirsche (Cerise nouvelle d'Angleterre), welche in Rücksicht des Wuchses des Baumes, so wie in der Form und Eigenschaft der Frucht sehr verschieden von dieser ist. Sie gehört zu den besten Kirschen und ist unter dem Namen Cerise Larose bekannt. Von dieser Kirsche wurden im Jahr 1832 Steine ausgesäet und von einem aus diesen erzogenen Sämlingen wurden im Jahr 1838 die ersten Früchte gewonnen, welche von außerordentlicher Größe waren und deren Blüthen den Geruch des Weißdorns hatten. Herr Garten-Director Poiteau beschreibt diese neue und vorzügliche Kirsche folgendermaßen: Die Kirsche ist sehr groß, sie hält im Durchmesser 1 Zoll. Ihre Gestalt ist herzförmig, einige sind aber mehr abgerundet und an beiden Enden platt, auf der einen Seite befindet sich eine Furche. Der Stiel ist dünn, mittelmäßig lang und sitzt in einer tiefen Höhle. Gewöhnlich sitzen an einem Absatz 2 bis 4 Stiele zusammen. Die Farbe der dünnen, durchsichtigen Haut ist in der vollen Reife glänzend dunkelroth, sie löset sich leicht vom Fleische. Das Fleisch ist gelblich, der Saft ist häufig ohne Farbe und von einem rein süßen, vortrefflichen Geschmack, ohne Säure. Der Stein ist klein im Verhältniß der Kirsche, er ist dick-oval, abgeplättet, und da, wo er am Stiel ansitzt, gereifelt.

Die Frucht reift im Juli.

Der Baum ähnelt dem der Cerise royale, er treibt wie dieser, starke Aeste und Zweige, die fast im rechten Winkel in die Höhe stehen. Die Sommertriebe sind stark, gelblichgrün, auf der Son-

nenseite röthlich und die Augen auf selbigen stehen dicht an einander. Das Blatt ist 4 bis 7 Zoll lang und dem der Cerise royal ganz ähnlich, es ist länglich-oval, oben dunkelgrün, unten fahlgrün, vorn zugespitzt, auf der Oberfläche stark gerippt und am Rande weitläufig gezähnt. Der Blattstiel ist 15 bis 18 Linien lang, röthlich, an der Basis mit 2 großen, ungleich gefiederten Afterblättern und am Blatte mit einigen Drüsen besetzt. Die Blüthe ist groß, sehr schön und riecht wie die des Weißdorns.

Diese schöne Kirsche verdient wegen ihrer Größe und Güte häufige Verbreitung; weniger als 50 wiegen ein Pfund, während von der englischen Kirsche 120 bis 124 auf ein Pfund gehen.

Nr. 47. Die Braunauer Glaskirsche. I. R.

Liegel's syst. Verz. S. 168. Nr. 112.

Der Herr Doctor Liegel zu Braunau machte diese neue, in der dortigen Gegend erzogene oder aufgefundene Kirsche in seiner systematischen Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes, Passau bei Friedrich Pustet, 1825 zuerst bekannt. Die Frucht gehört zu den allergrößesten der bekannten Kirschen und unterscheidet sich von den sämmtlichen Glaskirschen durch ihren sehr langen Stiel, etwas mehr vorstechende Säuere im Geschmack und durch ihre spätere Reife. Truchseß kannte sie nicht. Die Frucht ist sehr groß, fast rund, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, auf der breiteren Seite hat sie eine bemerkbare Furche und unten in einer kleinen Grube einen grauen Stempelpunkt. Der Stiel ist gegen 2½ Zoll lang, ziemlich dick, grün und stark roth angelaufen; er sitzt in einer nicht tiefen Höhlung. Die Farbe der Haut ist fast dunkelroth, etwas schmutzig und nicht so durchsichtig als die der doppelten Glaskirsche. Das Fleisch ist gelblich, weich, der Saft häufig und ganz weiß, und von einem Anfangs herb-sauern, in der vollen Reife aber angenehm säuerlichen Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß und stark breitgedrückt.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wird ziemlich groß, hat das große Sauerkirschenblatt, die Zweige neigen sich aber etwas zur zweiten Ordnung der Amarellen, indem sie mehr hängen als aufrecht stehen; er trägt nur mäßig.

Zweite Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden Zweigen.

(Nach Truchseß, X. Classe).

Nr. 48. Die kleine Amarelle. II. R.

Truchseß S. 644. T. O. G. VII. B. S. 373. Nr. 20.

Von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle in seinem Garten aufgefunden und im Teutschen Obstgärtner S. 373, Nr. 20

als kleine Glaskirsche zuerst beschrieben. Truchseß bestätigt die Beschreibung Büttner's, nur fand er, daß der Baum derselben nicht so reichlich trägt, wie Büttner angiebt; auch waren die Früchte etwas größer und reiften später als die der frühen königlichen Amarelle. Die Frucht ist klein und ganz rund. Die Farbe der Haut ist hell- und bleichroth, zum Gelben sich neigend. Das Fleisch ist weich, zerfließend, der Saft ist häufig vorhanden, und von einem wässerigen, nie erhabenen Geschmack.

Die Frucht reift Mitte Juli's, und nicht, wie Büttner angiebt, in den ersten Tagen des Juli.

Der Baum wird nie groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt und dünne, hängende Zweige, und trägt ziemlich reichlich.

Nr. 49. Cerisier de Montmorency commun. II. R.

Truchseß, S. 656 und 691.

Diese Kirsche erhielt der Major von Truchseß aus der National-Baumschule zu Paris, woselbst sie unter der Nummer 108 aufgeführt wird; man darf sie aber nicht mit der Duhamel'schen Cerisier de Montmorency Seite 136, Nr. XI verwechseln, welche im Handbuch Seite 152, Nr. 201 als kleine Glaskirsche von Montmorency schon beschrieben ist und sich in Hinsicht des Baumes mit dem großen Sauerkirschenblatt von dieser hinlänglich unterscheidet, welcher schwache und hängende Zweige und das kleine Sauerkirschenblatt hat. Wahrscheinlich haben die französischen Pomologen, um diese Kirsche von der Duhamel'schen zu unterscheiden, den Beisatz „commun" hinzugefügt. Die Frucht ist ziemlich groß, rund und auf beiden Seiten etwas breit gedrückt. Die Farbe der Haut ist ein schmutziges Roth, durch welches das Zellengewebe des Fleisches durchschimmert. Das Fleisch ist gelb, sehr saftig, der Saft nur ganz schwach färbend und von einem ziemlich sauren, nicht besonders vorzüglichen Geschmack, welcher sich auch in der Ueberreife nicht viel bessert, so daß die Frucht keine besondere Empfehlung verdient.

Die Frucht reift Mitte Juli's.

Irreguläre Kirschen,

deren Früchte und Bäume nicht wohl in die vorhandenen Classen und Ordnungen untergebracht werden können, aber doch noch zu der Fruchtabtheilung der Kirschen gehören.

Nr. 50. Die bittere Steinkirsche. Mahalebkirsche. Prunus Padus Mahaleb. Cerasus Mahaleb. II. R.

Christ Pomol. S. 253. Nr. 83. Christ H. Wb. S. 295.

Dieser Baum gehört eigentlich nicht zu der Species Kirschen und stammt weder von Prunus avium, noch von Prunus Cerasus

ab, sondern bildet eine eigene Classe in dem System der Kirschen, da weder seine Frucht, noch die Beschaffenheit des Baumes in eine der vorhandenen Classen und Unterordnungen gesetzt werden kann, so wie die nachfolgende virginische Traubenkirsche ebenfalls eine eigene Abtheilung in der Eintheilung der Kirschen bilden muß. Der Mahalebkirschenstamm wächst in den Wäldern der Schweiz, im südlichen Deutschland, Ungarn und der Türkei wild, kommt selbst in schlechtem Boden und auf steinigtem Grund sehr gut fort, woselbst er aber mehr strauchartig sich bildet, in gutem Erdreich aber ein ansehnlich großer Baum wird, welcher in englischen Anlagen, unter andern Baumarten gruppirt, wegen seiner kleinen Blüthe und sein kleines rundartig gestaltetes Blatt ein frembartiges Ansehen gewährt. Aus seinen starken, jungen Schossen werden die bekannten türkischen Weichsel-Pfeifenröhre gemacht, welche wegen ihres angenehmen Geruchs sehr beliebt sind. Seine Schößlinge und die aus seinen Samen erzogenen jungen Stämmchen dienen als Unterlage der Kirschenarten und nehmen in der Veredlung sämmtliche Kirschensorten sehr gut an; man bedient sich dieser Sämlinge vorzüglich zur Unterlage der Zwerg-Kirschenbäume und zur Topforangerie. Die Kirsche ist von der Größe einer Johannisbeere, am Stiel platt, unten eyförmig zugerundet. Der Stiel ist sehr kurz. Die Farbe der Haut ist glänzend pechschwarz. Das wenige Fleisch ist schwarzroth, der Saft purpurroth, stark färbend und von einem bittern Geschmack. Der ziemlich große Stein ist etwas länglichrund, wohlriechend und schmeckt im Kauen bitter.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wird in gutem Boden so groß wie ein Süßkirschenbaum, er wächst mit einer glatten, hellgrauen Rinde gerade in die Höhe, seine Aeste stehen aufrecht und sind mit kleinen, rundlichen, hellgrünen Blättern besetzt. Die Früchte gleichen kleinen schwarzen Beeren, welche zur Bereitung des bekannten Liqueurs des Marechino dienen. Der Baum pflanzt sich durch seinen Samen, durch Wurzelausläufer und durch Stecklinge fort.

Mehrere Versuche, welche ich, um hochstämmige veredelte Kirschenbäume aus seinem Schaft zu erziehen, machte, gelangen mir vollkommen, indem ich den jungen Stamm bis auf 6 Fuß Höhe heranwachsen ließ und selbigem in die Krone veredelte, wobei ich keinen Unterschied in dem Wachsthum der aufgesetzten Kirschenreiser gegen die gewöhnliche Süßkirsch-Unterlage fand; die Bäume widerstanden mehrere harte Winter und zeigen bis jetzt noch nicht die dem Kirschbaum eigene Krankheit des Harzflusses, oder andere dem Kirschbaum eigenen Zufälle.

Nr. 51. Die virginische Traubenkirsche. Prunus Padus Virginiana. Lin.

Christ Pomol. S. 254. Nr. 84. Christ H. Wb. S. 295.

Auch dieser Kirschbaum gehört eigentlich nicht zu dem Kirschenge-

schlecht, indem weder der Baum Verwandtschaft mit den Kirschenbäumen beider Arten hat, noch die Frucht einer Kirsche ähnelt, indem solche, in Trauben hängend, eher einer Johannisbeere als Kirsche gleicht. Der Baum stammt aus Virginien und wird wegen seiner schönen, weißen, dolbenförmigen Blüthe als Zierbaum in englischen Anlagen angepflanzt. Die Frucht ist klein, der Hauptstiel der dolbenförmigen Blüthe ist 3 bis 4 Zoll lang, an diesem sitzen die beerenähnlichen Früchte traubenartig an sehr kurzen Stielen, wie bei der Johannisbeere. Die Form der Kirsche ist rund, beerenähnlich, nach der Spitze der Traube zu werden die Kirschen kleiner, wie bei der Johannisbeere. Die Farbe der Haut ist glänzend schwarz, überhaupt sieht jede einzelne Kirsche einer schwarzen Johannisbeere sehr ähnlich. Die Frucht ist saftig, stark färbend und von einem bittern Geschmack. Der Stein ist klein und fast rund.

Die Frucht reift Anfangs Octobers.

Der Baum wird sehr groß und erreicht oft die Höhe von 30 bis 40 Fuß und 3 Fuß im Durchmesser. Sein Holz ist eins der besten und schönsten zum Verarbeiten zu Möbeln und kommt fast dem Mahagoniholze gleich. Die prachtvolle Blüthe, welche Anfangs Juni's in reichlicher Fülle zum Vorschein kommt, ist Anfangs grünlichweiß, später blendend weiß, zwitterartig, wohlriechend und sitzt an 3 bis 4 Zoll langen Stielen traubenartig. Die Früchte können, so wie die der Mahalebkirschen, zur Bereitung des Kirschengeistes und zu Liqueurs verwendet werden, auch in Branntwein gethan und in der Wärme destillirt, solchen zu einem sehr angenehmen und kraftvollen Getränk umwandeln. Der Baum pflanzt sich durch seinen Samen fort. Mehrere Versuche, welche ich mit der Verwendung der Sämlinge der Traubenkirsche als Unterlagen der Kirschen in meiner Baumschule angestellt habe, fielen nicht günstig aus; mehrere Kirschenreiser wuchsen zwar darauf an, starben aber gewöhnlich bald wieder ab, da doch wohl beide Holzarten zu heterogen zu einer bauernden Vereinigung sind.

Noch nicht untersuchte und classificirte Kirschensorten.

Außer den im Handbuche beschriebenen Kirschenarten findet man noch sehr viele in den französischen und englischen Baumschulen-Catalogen aufgezählte Sorten, welche theils in neuerer Zeit aus Samen entstanden, oder durch künstliche Befruchtung erzogen worden sind; auch sind deren viele aus andern Ländern zu uns gekommen, welche eine genaue Untersuchung und Beschreibung verdienen. Ein Verzeichniß aller dieser neuen Kirschenarten, welche ich noch nicht in meinen Anpflanzungen besitze, hier aufzuführen, wäre vor der Hand überflüssig, doch möchten die vorzüglichsten der in England bekannten und wenn gleich nur unvollständig beschriebenen Kirschenarten in sofern interessiren, um wenigstens eine Vergleichung mit den schon beschrie-

denen Kirschen anstellen zu können, weßhalb ich für nöthig erachte, diese mit ihren kurzen Beschreibungen im Handbuche mit aufzuführen.

Nr. 52. Anglaise Franche.

Eine neue, von Herrn Sageret, durch die Vermischung des Blüthenstaubes erzogene Samenkirsche, welche Herr G. D. Poiteau in den Annalen der Pariser Gartenbaugesellschaft also beschreibt:

Die Kirsche ist größer als die Guigne noire (schwarze Herzkirsche), von glänzend schwarzer Farbe. Sie gleicht in Gestalt, Farbe und Geschmack der Guigne noire, oder, wie diese Duhamel nennt, der Cerise Guigne, doch wächst deren Baum nicht so pyramidalisch wie jener, und ihre Frucht übertrifft jene an Güte.

Nr. 53. Fraser's tartarische weiße Herzkirsche. Fraser's white Tartarian Cherry. Fraser's white Transparent. White Tartarian Cherry. II. R.

Loudon's Encycl. S. 947. Nr. 8. Hortic. Sociét. Catal. p. 50. Nr. 290.

Wurde von dem Gärtner Fraser im Jahr 1796 aus Rußland nach England gebracht. Die Kirsche ist mittelgroß, gedrückt herzförmig, von weißlich gelber Farbe und fast durchsichtig. Das Fleisch ist nicht allzu weich und von erfrischendem Geschmack.

Die Feucht reift im Juli.

Der Baum wächst gut und trägt sehr reichlich. Gehörte demnach zur 2. Classe 1. Ordnung zu den bunten Herzkirschen.

Nr. 54. Lukeward's Heart Cherry. II. R.

Loudon's Encycl. S. 948. Nr. 22. Hort. Sociét. Cat. No. 157.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, herzförmig, schwärzlich, das Fleisch ist nicht allzu weich, von angenehmem Geschmack, reift Anfangs August. Der Baum trägt nicht reichlich, nach Loudon aber gut.

Nr. 55. Lundie Gean. II. R.

Loudon's Encycl. S. 949. Nr. 27. Hot. Sociét. Catal. p. 50. No. 102.

Wurde zuerst in Lord Duncan's Garten bei Dunder im Jahr 1788 angepflanzt und ist wahrscheinlich eine Samenkirsche. Die Kirsche ist von mittelmäßiger Größe, herzförmig, schwarz, von vorzüglichem Geschmack, reift im August oder Juli, und ist eine Tafelfrucht.

Nr. 56. Transparent Gean. II. R.

Loudon's Encycl. S. 949. Nr. 28. Forsyth. S. 20.

Die Kirsche ist klein, durchsichtig, roth, sehr wohlschmeckend, reift im August.

Nr. 57. Florence Cherry. I. R.

Loudon's Encycl. S. 949. Nr. 31. Hort. Sociét. Cat. p. 49. No. 88.

Wurde von dem Esquire Hublon im Jahr 1780 von Flo-

renz nach England gebracht. Die Frucht ist groß, herzförmig, blaßgelb und roth. Das Fleisch ist weiß, fest, und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift nach dem englischen Catalog Ende Juli's, nach Loudon aber erst im September.

Der Baum trägt gut. Soll in Florenz eine sehr geschätzte Kirsche seyn und der Bigarreau blanc ähneln. Dieser Beschreibung nach wäre sie also eine bunte Knorpelkirsche.

In Truchseß's Kirschenwerk kommt die Florentiner Weichsel Seite 535 vor, welche nach Untersuchung der Frucht mit der Brüsseler braune als eine und dieselbe Kirsche befunden wurde und mit der **Florence Cherry** nichts gemein hat.

Nr. 58. Morello Cherry. Milan. II. R.

Loudon's Encycl. S. 949. Nr. 86. Forsyth. S. 10.

Die Frucht ist klein, rund und lichtroth; das Fleisch ist weich und von weinsäuerlichem Geschmack.

Die Frucht reift im September oder October.

Der Baum trägt gut; wenn die Frucht bis im October am Baum bleibt, so ist sie zum Einwachen und zum Branntwein ganz vortrefflich. Möchte wohl unsere späte Amarelle seyn.

Nr. 59. Die Marasco-Kirsche. Cerise Marasca. Prunus Marasco.

Niederländische Gartenzeitung, V. Jahrgang, Nr. 33. 1838.

Lange Zeit war man in Zweifel, ob der bekannte und beliebte Liqueur Maraschino oder Marasco genannt, von der Kirsche des **Prunus Padus Mahaleb** bereitet, oder eine andere Kirschenarten dazu verwendet würde, zumal letztere wegen ihres bitteren Geschmackes zur Verbesserung der Liqueure und des Branntweins benutzt worden seyn soll. Neuere Zeit ist man auf diesen Gegenstand aufmerksamer geworden, und die Nachricht, welche der Herr Schuldirector der Militär-Grenzprovinz von Karlstadt, Herr Franz Julius Fras von dieser in Dalmatien einheimischen Kirschenart giebt, welche daselbst zur Bereitung dieses allbekannten vortrefflichen Liqueurs dienet, setzen außer Zweifel, daß es eine von der Mahalebkirsche verschiedene Kirschenart sey, welche nun auch zur genaueren Untersuchung in der Centralbaumschule des Berliner Gartenbau-Vereins angepflanzt worden ist, wie sich aus den gedruckten Verhandlungen dieser Gesellschaft ergiebt. Herr Schuldirector Fras theilt Nachfolgendes über diese Kirschenart mit: „Diese Kirschenart, welche zur Bereitung des allbekannten Liqueurs in Dalmatien angewendet wird, heißt alldort Marasco (Maraschino). Von den Botanikern wird dieser Baum **Cerasus hortensis** vorläufig genannt; indessen ist die Benennung **Cerasus Marasca** oder **Prunus Marasca** nicht unbekannt. Dieser Marasco-Baum wächst in Dalmatien in lockerem, warmem und tiefem Erdreich; verachtet doch auch

nicht einen etwas feuchten Boden, der nicht gar tief ist und sich dem festen nähert. Selbst auf schlechten Wiesen gedeiht er, aber die Frucht wird auf selbigem nicht so schmackhaft. Im Allgemeinen liebt er eher mehr die Ebene und das Thal als Hügel und Berge, weßhalb er auch auf den letzteren nicht cultivirt wird. Was die Pflege des Marasco-Baumes betrifft, so braucht er weniger als der Kirschenbaum, nur verhüte man, daß kein Gummi ausschlägt, dies ist für ihn verderblich. Dünger erträgt er dort nicht, aber bei uns dürfte etwas Dünger, wie ich die Probe schon machte, — nicht schaden. Vermehrt wird er durch Sprößlinge, durch die Kerne und durch das Pfropfen. Am gewöhnlichsten vermehrt man ihn durch Sprößlinge; gewiß aber schneller durch Pfropfen auf verwandte Prunus-Arten, von der Mitte des Februar bis zur Mitte März (bei uns in Deutschland wohl erst von Mitte März bis im April). Will man ihn durch Sprößlinge vermehren, so pflanzt man sie von der Mitte des Octobers bis zum Ende Novembers 2 Fuß tief, jeden in einer Entfernung von 15 Fuß. Eben dies hat man auch zu beobachten, wenn die Vermehrung durch Wurzeln geschehen soll. Sollte die Anpflanzung durch Kerne vorgenommen werden, so legt man sie im Herbste eine Spanne weit von einander und die jungen Pflanzen werden sodann nach der allgemeinen Methode cultivirt. Im dritten Jahr kann man sie verpflanzen; nur wird bemerkt, daß bei der Verpflanzung, um schneller Frucht zu gewinnen, allzeit die Pfahlwurzel, wie auch alle beschädigten Wurzeln abgeschnitten werden müssen.

Die Marasco-Kirsche, welche in Dalmatien im Monat März bis Mitte April's blühet, so — wie man wissen will, — ihr vornehmstes Unterscheidungs-Merkmal von den gewöhnlichen Sauerkirschen darin haben, daß man einen angenehmen aromatischen Geruch wahrnimmt, wenn man die Blätter mit den Fingern zerreibt. Auch sollen die Blätter an der Unterseite etwas haarig seyn. Diese Merkmale wird man wohl schwerlich in Deutschland antreffen, indem die Süße und das Aroma nur durch die Eigenthümlichkeit des Bodens und Clima's von Dalmatien gewonnen wird. Selbst bei den von mir im Jahr 1835 dahin eingesandten Stämmchen, die sicher aus Dalmatien sind, dürfte sich diese Bemerkung begründen. Dagegen bewährt sich, daß dieser Marasco-Baum keineswegs die Höhe des gewöhnlichen sauren Kirschbaumes erreicht; ob aber diese Kirschenart als eine zwergartige oder strauchartige Varietät anzusehen sey, — überlasse ich anderer Beurtheilung. In meinem Garten, wo ich, um Untersuchungen anzustellen, absichtlich Marasco-Bäume anpflanzte und bei Gelegenheit meiner jährlichen Dienstreisen die Stämmlinge mir aus Dalmatien brachte, die schon Früchte (im Freien) hatten, konnte ich die oben erwähnten vermeintlichen Unterscheidungsmerkmale bis jetzt noch nicht wahrnehmen.

Daß endlich aus diesen Kirschen ein zweifaches Präparat, nemlich der **Marasco-Rosoglio** oder **Maraschino** und **Rosolio di Ossi di**

Marasco oder Marascokern-Rosolio, in Dalmatien gewonnen wird, ist allerdings wahr, nur muß ich dabei bemerken, daß man den von Herrn Kunitsch desfalls mitgetheilten Rezepten nicht trauen darf, weil die Fabrikanten in Dalmatien, jeder für sich, ihr Rezept als ein großes Geheimniß halten und darum wetteifern, die beste Gattung Liqueurs zu erzeugen. Fabrikanten, welche echten Marasco-Rosolio in Zora liefern, sind: Herr Drioli, der vorzüglichste, dann Herr Luixardo, ferner Basilisko, Bianchi und Sabalich; aber von einem das wahre Rezept zu erhalten, ist unmöglich, weil darin sein Reichthum beruht. Die mitgetheilten Rezepte sind also nur diejenigen, wonach in Dalmatien allgemein Rosolio bereitet wird. Nachgeahmte Liqueurs, unter dem Namen Marasco Rosolio, findet man auch in Triest, Pettau und andern Orten, aber welcher Unterschied!

Schließlich fügt der Herr Verfasser noch hinzu, daß er den Versuch mache, diese Kirschenarten in Karlstadt auf einer Höhe von 354 Fuß über der Meeresfläche, unter dem 45. Grad und 45 Minuten nördlicher Breite und 33. Grad und 42 Minuten östlicher Länge von der Insel Ferro im Freien zu erziehen, in der Hoffnung eines guten Erfolgs, indem ihm in demselben Jahre schon ein Baum im Freien Früchte geliefert hatte, der im Winter nur nothdürftig mit Stroh bedeckt gewesen war."

Nr. 60. Die Herzkirsche von Spaa. La Cerise de Spaa. Le Bigarreau de Spaa. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 354.

Diese Kirsche ist wegen ihrer ovalen Form, ihrer blaßrothen, in ein lebhaftes Roth übergehenden Farbe, durch ihren langen Stiel, der vielmehr einer Süßkirsche anzugehören scheint, und ihr herbes Fleisch, welches dem Geschmacke der wilden Vogelkirsche ähnelt, merkwürdig.

Nr. 61. Die italienische Kirsche. Die Papstkirsche. La Cerise d'Italie. La Cerise du pape. I. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 354.

Es ist dieß eine der größesten Kirschen, die man bis jetzt kennt. Die Farbe ist schön roth; das Fleisch gleicht dem der großen Gobet (englischen Weichsel?), aber es ist viel fester. Der Stiel ist dünn und oft mehr als 2 Zoll lang; die Frucht reift ziemlich spät, erst Ende Juli's, und was sonderbar ist, daß man öfters an einem Baum grüne und vollkommen reife Früchte zugleich antrifft, wie wenn dieses durch die Kunst des Ringelns oder Umbindens gewisser Aeste bewirkt worden wäre.

Nachtrag.

Nach der Abgabe des Kirschenheftes zum Drucke theilte mir der Herzoglich-Sachsen-Meining'sche Haushofmeister, Herr Rembte, die genauere Untersuchung und Vergleichung der unter Nr. 40 und 42

beschriebenen neuen Kirschenarten von dem Herrn Gärtner Eggers zu Meiningen mit, nach welchem die Mühlfelder größte Weichsel mit der Brüsseler Braune und Kaißner's Lothkirsche mit der braunrothen Weichsel für eine und dieselbe Sorte befunden worden waren. Da es mir im Sommer 1840 nicht möglich war, Vergleichungen mit andern gleichartigen Weichselarten anstellen zu können, so nahm ich die Beschreibung dieser beiden Kirschen unter ihren Namen, wie ich solche von Herrn Eggers erhalten hatte, auf; fand aber nach jener freundschaftlichen Mittheilung des Herrn Haushofmeister Remdte in Betreff der Vegetation der Bäume mit denen der Brüsseler Braune und Kaißner's Lothkirsche vollkommene Uebereinstimmung. Ueber die Entstehung beider synonymen Namen theilte mir Herr Haushofmeister Remdte Nachfolgendes mit: Der Herr Landschulen-Inspector Kaißner zu Meiningen hatte einen Baum der Brüsseler Braune in der Nähe einer Mistgrube gepflanzt, welcher vorzüglich schöne und große Früchte trug; der Herr GR. von Könitz hielt diese für eine neue Sorte und gab ihr den Namen Kaißner's Lothkirsche, unter welchem Namen die Kirsche in seiner Baumschule auf seinem Landsitze Jerusalem erzogen und verbreitet wurde. Der Name Mühlfelder größte oder große Weichsel mag wohl gleichen Ursprung und Entstehung haben, obgleich die Kirsche, wie sich aus ihrer Beschreibung Nr. 42 ergiebt, keinesweges die gerühmte Größe hat, welche man ihrem Namen beizulegen für gut gefunden hatte.

B. Pfirschen.

(Pêches. Peach. Pesco).

Obgleich schon im Handbuche der größere Theil der bekannten und im mittäglichen Clima Europa's fortkommenden Pfirschenarten beschrieben worden ist, so giebt es doch noch eine sehr große Anzahl dieser überall beliebten Obstfrucht, welche nur wenig oder in Deutschland gar nicht bekannt ist und nur in den südlichen Ländern Europa's, in Italien, dem eigentlichen Pfirschenlande, erzogen werden kann, deren Kenntniß doch gewiß jedem Pomologen interessant seyn muß. Nicht allein, daß es unter diesen italienischen Pfirschen doch manche giebt, welche auch im südlichen Frankreich und Deutschland zur Reife gelangen, so ist ihre Beschreibung schon in Hinsicht des Vergleichs mit unseren bekannten Pfirschen, welche wir doch größtentheils ursprünglich aus Italien erhielten, nothwendig, um sie von denen in neuerer Zeit aus Samen gewonnenen zu unterscheiden, vielleicht auch ihre Synonymen aufzufinden welche sicher bei keiner Fruchtart häufiger vorkommen als bei den Pfirschen. Mehrere französische Pomologen, so wie

die Londoner Gartenbau-Gesellschaft haben in ihren Schriften und Catalogen schon Manches darin geleistet, doch fehlt noch immer ein alle Pfirschen umfassendes Werk, welches in dieser Hinsicht so weit genügend wäre, als wir deren schon über das Kernobst, die Kirschen und Pflaumen besitzen. In dem englischen Catalog (**Horticultural Society Catalogue**) vom Jahr 1831, zweite Auflage, finden wir Seite 92 bis 105 einhundert und drei und achtzig Pfirschen mit ihren Synonymen angegeben, von denen sehr viele in England selbst aus Samen erzogen worden sind, und hauptsächlich viele Nectarinen, die Lieblingsfrucht der Engländer.

Von diesen Pfirschen sind noch viele gar nicht oder nur in der Tabelle flüchtig beschrieben worden; einige der neueren Arten kommen im **Pomological Magazin** der besagten Gesellschaft vor, und in diesem hoffen wir noch mehrere neue englische Früchte bekannt gemacht zu finden. Der Herr Chorherr Schmidberger im Stifte zu St. Florian im Oesterreichischen erzog außer mehreren vortrefflichen Kernobstsorten auch verschiedene vorzügliche Pfirschensorten, deren Beschreibungen er in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht bekannt machte, und welche ich in meinem Handbuche wieder gebe. Daß diese aus den Steinen der großen Lieblingspfirsche (**grosse Mignonne**), einer selbst in unserem nördlichern Theil Deutschlands recht gut fortkommenden Art, gewonnenen Varietäten ganz geeignet seyn, auch daselbst mit Vortheil erzogen zu werden und den vielen reichlichen französischen Arten vorzuziehen seyn möchten, ist wohl sicher und giebt uns die Hoffnung, bei den ungünstigen climatischen Verhältnissen der nördlicheren Länder Deutschlands die Pfirschenzucht künftig ebenfalls mit mehr Vortheil zu betreiben. Durch die freundschaftliche Güte, womit sich der Herr GF. Graf von Flotow zu Dresden für meine pomologischen Arbeiten interessirte, wurde mir auch durch seine gnädigste Vermittelung die Benutzung der in der königlichen Privat-Bibliothek zu Dresden befindlichen **Pomona italiana** des Herrn Professors Gallessio zu Pisa, in welcher sich außer mehreren andern Kern- und Steinobstfrüchten auch eine Anzahl Pfirschen befinden, unter denen mehrere noch wenig bekannte italienische Arten vorkommen, zu Theil, indem er mir die Uebersetzungen dieser sehr weitläufig behandelten Früchte zum Gebrauch für mein Handbuch zukommen ließ. Auch glaubte er die in jenem Werke befindliche systematische Uebersichtstabelle aller in Italien einheimischen Pfirschenarten, nebst einer Aufzählung der daselbst in ihrer Reife auf einander folgenden Pfirschenarten für mein Handbuch geeignet, wie solche im Anhange beigefügt ist. Für diese, so wie für viele ähnliche schätzenswerthe Mittheilungen habe ich zwar schon früher meinen unterthänigsten Dank abzustatten nicht versäumt, doch finde ich mich jetzt noch besonders verpflichtet, auch für diese aufopfernde Bemühungen die Ausdrücke meines tiefsten Dankgefühls hiermit wiederholt und innigst auszusprechen.

In der systematischen Tabelle der italienischen Pfirschen führt der

Herr Professor Gallessio bei mehreren Pfirschen ihre vermuthlichen Synonymen uns bekannter Pfirschenarten in einer Note an; diese sind da, wo kein Zweifel an deren Richtigkeit Statt findet, weggelassen und nur diejenigen im Handbuch aufgenommen worden, deren Idendität noch nicht erwiesen ist, oder welche als wirklich noch nicht beschriebene Früchte weder in deutschen noch französischen Werken vorkommen.

Möchte sich doch auch für diese göttliche Fruchtart ein Pomologe finden, welcher sich die Mühe nähme, in einem gemäßigten Klima sämmtliche Pfirschenarten anzubauen, zu prüfen und gleich Diel für's Kernobst, Truchseß für die Kirschen und Liegel für die Pflaumen, auch ein ähnliches critisches Werk für die Pfirschen zu liefern, für welche schon Herr Desprez ein eben so einfaches als zweckmäßiges System entworfen hat; gewiß er würde sich keiner undankbaren Arbeit unterziehen und den Beifall des pomologischen Publikums in vollem Maße erwerben.

Erste Classe. Wollige Pfirschen.

Erste Ordnung. Mit ablösigem Steine.

Pêches.

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

Nr. 1. La Pêche Desse. I. R.

Bon Jardinier, p. 389.

Diese neue Pfirschensorte ist groß, von runder, an beiden Enden abgeplatteter Form, und hat auf der einen Seite eine breite, weißliche Furche. Die Farbe der mit einer feinen Wolle überzogenen Haut ist gelblichweiß, die Sonnenseite färbt sich dunkelroth. Das Fleisch ist grünlichweiß, um den Stein herum etwas geröthet; es ist schmelzend, sehr saftig, und von einem erhabenen, süß-weinigen Geschmack.

Die Frucht reift von Ende Juni's bis in die Mitte des August. Der Stein löset sich gut vom Fleische, die Blüthen sind groß und an dem Blattstiel befinden sich nierenförmige Drüsen.

Nr. 2 a. Die frühzeitige Lieblingspfirsche. La Mignonne hâtive. II. R.

Noisette, S. 241. Nr. 1. Bon Jardinier, p. 389. Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 62. Tab. 181.

Die Frucht ist der großen Lieblingspfirsche ähnlich, aber viel kleiner und hat oft am Ende eine Warze anstatt der Spitze. Das Fleisch ist weiß und etwas teigig.

Die Frucht reift Anfangs August.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist ziemlich dauerhaft, paßt aber besser an's Spalier an eine gegen Mittag oder gegen Morgen gelegene Wand, als zum Hochstamm. Die Blüthen sind groß und an dem Ende des Blattes befinden sich runde Drüsen.

Nr. 2 b. Die gestreifte Lieblingspfirsche. La Mignonne pannachée. II. R.

Bon Jard. p. 389.

Hat ihren Namen von der großen und gestreiften Blüthe, welche dergestalt verdreht ist, daß man den blühenden Baum in einiger Entfernung kaum für einen Pfirschenbaum erkennen kann. Ist wahrscheinlich mit Noisette's Mignonne frissée S. 241, Nr. 2 eine und dieselbe Frucht, welche sich von der großen Lieblingspfirsche blos durch kleinere Frucht und krauses Laub unterscheidet.

Die Frucht zeitigt Ende August's.

Der Baum wächst kräftig, ist aber dem Zusammenrollen der Blätter unterworfen und gehört nur an's Spalier. Die Blüthen sind groß und die Drüsen an dem Blatte sind rund.

Nr. 3. General Laudon. I. R.

Schmidberger Beitr. zur Obstbaumz. VI. Heft, S. 167. Nr. 7.

Von dem Herrn Chorherrn Schmidberger zu St. Florian aus dem Stein einer Pfirsche Karl Schwarzenberg erzogen und dem um die österreichische Monarchie so hochverdienten Feldherrn, General Laudon gewidmet. Die Frucht ist von ansehnlicher Größe und unterscheidet sich wesentlich von ihrer Mutterfrucht. Ihre Form ist hoch aussehend und hat eine tiefe Furche auf der Backenseite. Die Farbe der Haut ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist hoch-rosenroth gefärbt und mit mehreren kurzen, purpurrothen Streifen gezeichnet; gegen die Schattenseite zu ist sie rosenroth punktirt. Das Fleisch ist weiß und von einem sehr angenehm weinsäuerlichen Geschmack, so daß die Frucht in Hinsicht ihrer Güte zum allerersten Rang gehört.

Die Frucht reift von der Mitte bis zum Ende des August.

Der Baum wächst lebhaft und trägt sehr reichlich. Die Blüthe ist groß und von bleichrother Farbe.

„Auffallend ist es," sagt der Herr Chorherr Schmidberger, „daß diese, so wie die Pfirsche Rüdiger Stahremberg, welche beide aus den Steinen der Pfirsche Karl Schwarzenberg entstanden sind, sich wieder ihrer ursprünglichen Mutterfrucht der frühen Purpurpfirsche nähern, aus welcher Karl Schwarzenberg erzogen worden war. Haben nun dieses die Insekten bewirkt durch die Uebertragung des Blüthenstaubes von der Purpurpfirsche auf die Stempel dieser Sorte, oder ist es in der Natur gegründet, daß die späteren Generationen sich allmählich wieder der ursprünglichen Mutterfrucht nähern? Oder hält sich die Natur, was die Fortpflanzung der Obstfrüchte durch den Samen betrifft, in Hinsicht der Form, Farbe und Geschmack der daraus entstehenden Sämlinge an keine bestimmten Gesetze?" Ueber diesen Gegenstand habe ich schon in der Einleitung die interessanten Ansichten des Hrn. Chorherrn über die Entstehung der neuen Obstsorten mitgetheilt, welche eine vorzügliche Beachtung verdienen.

Nr. 4. Eugen von Savoyen. I. R.

Schmidberger Beitr. z. Obstbaumz. IV. Hft. S. 163. Nr. 8.

Der Herr Chorherr Schmidberger erzog diese vortreffliche Frucht aus dem Stein einer frühen Purpurpfirsche und gab ihr obigen Namen zum Andenken der Siege, welche dieser Prinz als österreichischer Feldherr über die Türken erfochten hat. Die Frucht sieht einer Purpurpfirsche sehr ähnlich, nur ist sie weniger groß, hat eine stärkere Furche als jene und läuft gegen den Gipfel etwas spitziger zu. Die Sonnenseite ist nicht so dunkelpurpurroth gefärbt als wie bei der Mutterfrucht. Das Fleisch ist weißer, feiner und weniger weinsäuerlich, als das der frühen Purpurpfirsche und von einem vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht reift in der Mitte oder Ende August's.

Der Baum wächst lebhaft und trägt reichlich. Die Blüthe ist groß und rosenroth.

Nr. 5. Die krausblüthige Pfirsche. Pêcher à fleurs frisées. I. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 58. Tab. 364.

Diese besondere Pfirschenart befand sich noch im Jahr 1810 in dem Versailler Küchengarten, woselbst ein Baum davon 12 bis 15 Jahr alt, spalierartig erzogen von dem Herrn Garten-Director Poiteau untersucht und, abgesehen von seinen Blüthen, offenbar für eine Varietät der großen Lieblingspfirsche gehalten wurde. Er sagt von ihr: Die Frucht besitzt alle Schönheit und vortrefflichen Eigenschaften der großen Lieblingspfirsche, ihr Stein ist mit tiefen Einschnitten versehen, welche roth gefärbt sind, und behält, wenn man ihn vom Fleische trennen will, viele längliche und spitzige Fetzen Fleisch an sich sitzen.

Die Frucht dieser sonderbaren Varietät reift in der letzten Hälfte des August.

Der Baum war kräftig, sein Holz, seine Sommertriebe, seine Blätter, Früchte und Drüsen an dem Blattstiele ähnelten vollkommen denen der großen Lieblingspfirsche, in seiner Blüthe aber konnte man ihm nur in der Nähe für einen Pfirschenbaum erkennen. Die Blüthen waren zwar denen der großen Lieblingspfirsche in der Größe gleich, die Blumenblätter jedoch viel schmäler, gewellt, gekräuselt und unnatürlich verbogen (tourmenté).

Einige Jahre, nachdem dieser Pfirschenbaum beschrieben und abgebildet worden war, besuchte der Herr Verfasser den Versailler Garten nochmals, um den Baum und die Frucht genauer zu untersuchen, fand aber, daß er leider abgestorben war. Obgleich man ihm sagte, daß Edelreiser davon in die königliche Baumschule zu Versailles abgegeben worden seyen, so steht doch zu befürchten, daß diese merkwürdige Varietät für die Obstcultur verloren gegangen ist.

Nr. 6. Fürst Karl Schwarzenberg. I. R.

Ein Sämling neuerer Zeit, wahrscheinlich von dem Hrn. Chorh. Schmidberger zu St. Florian erzogen und von dem Hrn. Doctor Liegel im Obstbaumfreund Nr. 16, Jahr 1838 bekannt gemacht. Die Frucht wird oft recht groß, ihre Form ist rund und tief gefurcht; die Grundfarbe der Haut ist gelb, die halbe Frucht ist schön geröthet oder nur etwas roth gestreift und von lachend schönem Ansehen. Das Fleisch ist vollsaftig, ganz schmelzend und von einem süßweinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht reift Ende August's.

Der Baum ist einer der dauerhaftesten für unser Clima und kommt recht gut als Hochstamm fort, die Frucht selber soll eine der vorzüglichsten neuen Pfirschenarten seyn, welche gegen Ende August's einige Tage später als die frühe Purpurpfirsche reift, aber so lange am Baume hängen muß, bis das Fleisch ganz weich wird, wo sie alsdann ihre wahre Güte erlangt.

Nr. 7. Sobiesky. I. R.

Schmidberger Beitr. z. Obstbaumz. IV. Heft, S. 165. Nr. 5.

Ebenfalls eine neue, von dem Hrn. Chorh. Schmidberger aus dem Stein einer Pfirsche Karl Schwarzenberg erzogene Pfirschenart, welche er dem Andenken des Anführers der vereinigten deutschen polnischen Armee und dem bei dem Entsatz von Wien über die Türken erfochtenen Sieg, widmete. Die Frucht ist hochaussehend, läuft gegen den Gipfel spitzig zu und hat daselbst eine ziemlich große Warze; sie hat demnach mit ihrer Mutterfrucht und der frühen Purpurpfirsche, aus welcher jene entsprungen ist, gar keine Aehnlichkeit. Die Farbe der Haut ist ganz strohgelb und selbst auf der Sonnenseite bemerkt man nicht einmal einen röthlichen Punkt, obgleich Karl Schwarzenberg daselbst ziemlich geröthet ist. Das Fleisch ist ganz weiß, selbst um das Kernhaus bemerkt man gar keine Röthe; im völlig reifen Zustande ist es ungemein saftreich, zerfließt ganz im Munde und ist von einem gezuckerten weinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht reift mit Karl Schwarzenberg mehrere Tage später als die frühe Purpurpfirsche gegen das Ende des August, muß aber so lange am Baum bleiben, bis ihr Fleisch ganz weich wird und sich der Zuckerstoff gehörig entwickelt hat, alsdann hat sie erst ihre eigenthümliche Güte erlangt.

Der Baum wächst gut, trägt gern, verlangt aber einen warmen Sonnenstand. Die Blüthe ist groß und blaßrosenroth.

Nr. 8. Die schnellwachsende Pfirsche. The Spring-Grove Peach. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. III. No. 97. Hortic. Sociét. Cat. No. 167.

Diese gute Pfirsche erzog der Esquire Knight vermittelst der Kreuzung des Blüthenstaubes der Niel's Purpurpfirsche mit dem der

rothen Frühpfirsche. Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Ihre Gestalt ist kugelförmig, unten ist sie etwas breiter als gegen den Gipfel zu, woselbst sich ein kleines, gekrümmtes Spitzchen befindet, die Furche auf der einen Seite ist sehr seicht. Die Farbe der Haut ist grünlichgelb, die Sonnenseite hell-carminroth. Das Fleisch ist weißlich, sehr saftig und von angenehmem Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, länglich, unten breitlich, oben stumpfspitz, die Backenseiten sind rauh, er löst sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August's oder zu Anfang September's.

Der Baum ähnelt in Allem dem der Mutterfrucht, der rothen Frühpfirsche. Das Blatt ist am Rande gezähnt und am Ende desselben mit runden Drüsen besetzt, wohingegen das der rothen Frühpfirsche nierenförmige Drüsen hat. Die Blüthe ist groß, blaßroth, der Rand der Blumenblätter ist dunkelroth eingefaßt. Die Frucht hat wegen auffallend schneller Ausbildung in ihrer Formation den Namen die schnellwachsende erhalten.

Nr. 9. Erzherzog Karl. I. R.

Schmidbergers Beitr. z. Obstbaumz. IV. Hft. S. 131. Nr. 1.

Diese vortreffliche Pfirsche erzog der Herr Chorherr Schmidberger aus einem Stein der großen Lieblingspfirsche (Lackpfirsche) und widmete sie Sr. Kaiserl. Hoheit dem Erzherzog Karl zum Andenken des großen Sieges, welchen Höchstderselbe über Napoleon bei Aspern 1809 davon trug. Die Frucht hat die Größe der Mutterfrucht und ist eben so schön und gut wie diese, unterscheidet sich aber von dieser durch eigenthümliche Abweichungen. Die Lackpfirsche hat fast immer eine kleine Warze auf dem Gipfel, diese aber anstatt dieser nur eine kleine Vertiefung. Erzherzog Karl hat auch eine feinere Haut, mehr Rosenröthe gegen die Schattenseite hin und ein weißeres Fleisch. Der Geschmack dieser neuen Frucht ist vorzüglich gut und angenehm weinsäuerlich.

Die Frucht reift mit der Lackpfirsche zugleich, im Anfange des September, acht Tage später als die frühe Purpurpfirsche.

Der Baum wächst stark, während der Baum der Mutterfrucht nur schwächlich wächst; der Hauptunterschied aber liegt in der Blüthe, welche sehr groß und schönfarbig ist, wo hingegen die der Lackpfirsche nur klein und unansehnlich, und von hochrother Farbe ist. Verdient in jeder Hinsicht häufige Vermehrung.

Nr. 10. Erzherzog Johann. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbaumz. IV. Heft. S. 162. Nr. 2.

Diese vortreffliche Pfirsche erzog der Herr Chorherr Schmidberger aus dem Stein der Lackpfirsche und widmete sie dem Durchlauchtigsten Erzherzog von Oestreich, als dem Protektor der Kais. Königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in der Steyermark. Die Frucht ist

etwas größer als die Lackpfirsche (Grosse Mignonne), und hat große Aehnlichkeit mit der Mutterfrucht und Erzherzog Karls-Pfirsche nur ist sie gegen den Gipfel, woselbst sich eine Warze befindet, etwas spitziger zulaufend und auf der einen Seite tiefer gefurcht als jene Pfirschen. Die Sonnenseite ist nicht so wollig und dunkelroth wie bei der Lackpfirsche, auch ist die Schattenseite feiner punktirt als bei dieser. Das Fleisch ist dem der Lackpfirsche gleich und von sehr gutem Geschmack.

Die Frucht reift wie diese im Anfange des September.

Der Baum wächst freudig, trägt frühzeitig, oft schon im 4ten Jahr nach der Entstehung desselben und ist weniger empfindlich gegen den Frost als der der Lackpfirsche, welcher bald zu kränkeln anfängt und keine lange Dauer hat. Die Blüthe ist groß und blaßroth.

Nr. 11. Die Krengelbacher Pfirsche. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbaumz. IV. Hft. S. 169. Nr. 8.

Diese gute Pfirsche wurde von dem Herrn Pfarrer Peyrl in Krengelbach im Oestreichischen erzogen. Die Frucht ist ansehnlich groß, hoch gebaut, zuweilen fast walzenförmig, mit starken Erhabenheiten über die Frucht hin, zuweilen aber auch mehr abgerundet und gegen die Warze spitz zulaufend. Die Farbe der Haut ist gelbgrün, auf der Sonnenseite ist sie dunkelroth angelaufen. Das Fleisch ist weiß, saftreich und von einem angenehm süß-säuerlichen Geschmack.

Die Frucht reift im September.

Der Baum wächst stark in's Holz, ist nicht sehr empfindlich gegen den Frost und trägt bald und sehr reichlich. Die Blüthe ist groß und rosenroth.

Nr. 12. Die Magdalenen-Pfirsche von Courson. La Madeleine de Courson. The Madeleine de Courson. I. R.

Pomol. Mag. Vol. I. Tab. 30. Hortic. Sociét. Cat. No. 94. Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 5. Tab. 26. Noisette p. 243. No. 17.

Mehrere Pomologen hielten diese neuere Pfirsche mit der rothen Magdalene für eine Sorte, und legten dieser den Namen de Courson bei, wie ich auch im Handbuche S. 329, Nr. 17 nach Christ und Antoine gethan habe. Noisette unterscheidet sie aber, sowie Poiteau im Traité des arbr. fruit. und Thompson im Pomological Magazin von dieser und Letzterer giebt deren Unterschiede von der Duhamel'schen alten rothen Magdalene, wie folget, an:

Die Magdalenen-Pfirsche von Courson ist eine ausgezeichnete Sorte, die gegen Ende August's reif wird oder im Anfange des September und steht im Range der großen Lieblings-Pfirsche gleich. Sie ist sehr verschieden von der gewöhnlichen rothen Magdalene, welche in den Baumschulen erzogen wird, denn diese ist größer und dunkler gefärbt als die Courson und hat auch kleinere Blüthen. Der

Baum verlangt ein mildes Clima. Nach Mstr. Lindley ist sie die rothe Magdalenen-Pfirsche Millers; sie ist besonders durch ihren feinen, weinartigen Geschmack kennbar.

Die Frucht ist klein (nach der Abbildung 2¼ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit), von plattrunder Form und hat auf der einen Seite eine tiefe Furche. Die Farbe der wolligen Haut ist blaßgelb, die Sonnenseite ist mit einem schönen Purpurroth schattirt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, schmelzend und von einem fein weinartigen Geschmack. Der Stein ist etwas groß für die kleine Frucht, er ist abgestumpft und löst sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift im August oder im Anfange des September.

Der Baum verlangt einen warmen Stand. Die Blätter sind länglich-spitz, dunkelgrün; der Rand ist scharf und doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat keine Drüsen. Die Blüthe ist groß, von blaßrother Farbe. Der Baum steht im Garten der **Horticultural-Society.**

Die Unterschiede zwischen der rothen Magdalene und der von Courson, wären demnach: daß letztere kleiner und weniger stark geröthet ist, auch ihr Fleisch um den Stein keine Röthe zeigt und ihre Blüthen größer sind als bei der rothen Magdalene, welche nach Noisette nur mittelmäßig große Blüthen hat. Die Franzosen legen ihr noch den Namen **Rouge Paysanue** bei.

Nr. 13. Die Magdalenenpfirsche mit mittelgroßer Blüthe. Pêche Madeleine à moyennes fleurs. I. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 62. Tab. 229. Noisette p. 246. No. 32.

Mehrere wesentliche Unterschiede in der Beschreibung der späten Magdalenenpfirsche, Handbuch 2. Bd. S. 340, Nr. 33, welche Christ in seiner vollständigen Pomologie S. 40. Nr. 33 und Antoine S. 14. Taf. 35 von dieser Pfirsche liefern, deren Reife Noisette Ende September's und Antoine Mitte Octobers angeben, lassen vermuthen, daß diese eine andere Frucht sey, welche sich auch schon von jener dadurch unterscheidet, daß diese keine Spitze, sondern eine Vertiefung auf ihrem Gipfel hat, und ihre Blüthe nicht klein wie bei der späten Magdalene, sondern mittelgroß angegeben ist, obgleich beide keine Drüsen an dem Blatte gemeinschaftlich aufzuweisen haben, so ist der Unterschied der Reifzeit doch so groß, daß wohl in dieser Hinsicht kein Zweifel weiter in der Verschiedenheit beider Früchte statt finden kann. Herr Gartendirector Poiteau sagt in der Einleitung zu seiner Fruchtbeschreibung in Bezug auf die verschiedenen Magdalenenpfirschen Folgendes:

„Um die verschiedenen Pfirschensorten auf eine bestimmte Weise zu charakterisiren, ist es nothwendig, diese Magdalenenpfirsche mit mittelmäßig großer Blüthe nicht auch mit kleiner Blüthe zu nennen, wie

früher geschah, weil in der That ihre Blüthen eine Mittelgröße haben. Es ist dieses eine nur von Duhamel angezeigte Art, welche Herr Calvel in zwei, unter Nr. 18 und 23 theilt, eben so wie er dies auch mit der Magdalenen-Pfirsche von Courson, unter der Nr. 11 und 17 gethan zu haben scheint. Wir halten sie, ihrer Ergiebigkeit, Schönheit und Güte der Frucht wegen, für eine der besten Arten. Man nennt sie auch die frühzeitige Magdalenen-Pfirsche; dieses Beiwort paßt aber nicht für sie, weil unter ganz gleichen Umständen ihre ersten Früchte mit den letzten der Magdalene von Courson zu gleicher Zeit reif werden und weil eine wie die andere in Vergleich mit dem größeren Theile der anderen Arten als frühzeitige zu betrachten sind."

Die Frucht ist 2¼ Zoll hoch und 2 Z. und einige Linien breit, die tiefe Furche, welche die Backenseite in zwei vorstehende Erhabenheiten theilt, endigt sich oben in eine mittelmäßig tiefe Einsenkung, die untere Seite ist abgeplattet und die Stielhöhle eng und tief. Die mit einer fuchsröthlich schillernden Wolle überzogene Haut ist dick, grünlichgelb, auf der Sonnenseite sehr lebhaft purpurroth gefärbt, löset sich leicht vom Fleische ab. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, saftig, um den Stein roth, auf der Sonnenseite röthlich marmorirt, vollsaftig und von einem kräftigen, sehr angenehm süß weinigen Geschmack. Der Stein ist oval länglich, röthlich, oben breiter als unten und stumpf abgerundet; er löst sich leicht vom Fleische. Diese Frucht ist eine der besten und Diejenigen, welche einen weinartigen Geschmack lieben, ziehen sie der Magdalenenpfirsche von Courson vor, welche kurz vor ihr reift und zwar, wie Duhamel angiebt, gegen den 15ten September. Im Jahr 1812 reifte das Obst überhaupt spät; wir haben aber indeß beobachtet, daß den 26ten August dieses Jahres an den Spalieren der Baumschule des Luxemburger Gartens nicht eine Magdalenen-Pfirsche mit mittelgroßer Blüthe war, welche nicht ebenfalls den 29ten August in ihrem vollen Reifegrad sich befand.

Der Baum wächst ziemlich kräftig und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dunkelgrün, im Herbst werden sie dunkel violettroth, die Augen sind klein, fuchsröthlich und stehen oft dreifach beisammen. Das Blatt ist 5—6 Zoll lang, gegen die Mittelrippe hin leicht gefaltet, hinterwärts gebogen, ziemlich rinnenartig gehöhlet, schön grün und am Rande mit großen scharfen Zähnen besetzt, deren Mehrzahl doppelt gezahnt ist; indeß hat der Verfasser in in Montreuil an Bäumen dieser Pfirschenart zu beobachten geglaubt, daß manche Blätter kleinere und mehr abgerundete Zäckchen hatten. Der Blattstiel hat durchaus keine Drüsen. Die Blüthen sind von mittelmäßiger Größe, glockenförmig geöffnet, von sehr dunkelrother Farbe; die Blumenblätter sind oval, concav, gewöhnlich oben ohne Ausschweifungen, außerhalb und am Umfange gefärbter als im Innern. Die Stengel der Staubfäden (filets) sind gegliedert und unten zusammenstehend, von der Höhe der Blüthenblätter, anfangs dunkel violettroth, später bleichroth; sie endigen sich oben in ziemlich

große, ovale, schwankende, zweilappige und zweifächerige Antheren von brauner Farbe.

Nach allem hier Gesagten ist die späte Magdalenen-Pfirsche mit der kleinen Blüthe wohl nicht genau genug beschrieben, und ihre Reifzeit, von Antoine in Wien beobachtet, in Verhältniß gegen Frankreich zu spät angegeben worden, um nicht zu vermuthen, daß beide eine und dieselbe Sorte sind.

Nr. 14. Die Barrington-Pfirsche. The Barrington Peach. The Buckingham Mignonne. I. R.

Pomol. Magazin. Vol. III. No. 147. Hort. Sociét. Cat. No. II.

Diese gute Pfirsche wurde in England wahrscheinlich aus einem Stein der großen Lieblingspfirsche erzogen, von welcher sie sich durch beträchtlichere Größe unterscheidet. Die Frucht ist 2¾—3 Zoll hoch und 3 Zoll breit, von runder Form; doch ist sie zuweilen auch etwas länglich und gegen den Gipfel etwas zugespitzt; daselbst befindet sich eine starke Spitze, die Furche auf der einen Backenseite ist ziemlich tief. Die Farbe der fein wolligen Haut ist ein blasses Gelbgrün, die Sonnenseite ist schön dunkelroth gefärbt und mit noch dunklerem Roth schattirt. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas gestreift, um den Stein strahlenförmig geröthet, schmelzend, saftig und von einem vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß, eyförmig, hat eine lange, scharfe Spitze, löst sich gut vom Fleische, die Backenseiten sind sehr rauh und von brauner Farbe. Die Frucht reift im September.

Der Baum wird groß und trägt reichlich. Das Blatt ist groß, länglich-spitz und am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel hat runde Drüsen. Die Blüthe ist groß.

Nr. 15. Duboisviolette-Pfirsche. Pêche Duboisviolette. I. Rang.

Noisette S. 242. Nr. 11.

Eine große, etwas längliche Frucht, welche auf ihrem Gipfel eine sehr vorstehende Warze hat. Auf der Sonnenseite ist sie stark geröthet. Das Fleisch ist weiß und von einem vortrefflichen, weinigen Geschmack.

Der Baum stammt aus China, woher ihn Herr Duboisviolette mitbrachte, nach welchem die Frucht auch benannt worden ist; er ist zärtlich, hat große, halbgefüllte Blüthen und der Blattstiel nierenförmige Drüsen.

Nr. 16. Rüdiger Stahremberg. I. R.

Schmidb. Beitr. z. Obstbaumz. VI. Heft. S. 166. Nr. 6.

Der Herr Chorherr Schmidberger erzog diese gute Pfirsche aus dem Stein der Pfirsche Karl Schwarzenberg, und widmete sie dem

Andenken des heldenmüthigen Vertheidigers Wiens gegen die Türken. Diese vortreffliche Pfirsche hat die Form und Größe ihrer Mutterfrucht, nur ist sie nicht so tief als jene, sondern seicht gefurcht. Auch in Hinsicht der Farbe unterscheidet sie sich von Karl Schwarzenberg, durch ihre dunkel-purpurrothe Farbe, mit einigen schwarzen Flecken auf der Sonnenseite, da jener nur etwas rothgestreift ist. Das Fleisch ist weiß und von einem süß-weinsäuerlichen guten Geschmack.

Die Frucht reift gegen Ende September's, muß aber erst dann vom Baume genommen werden, wenn sich das Fleisch etwas drücken läßt, wo sie aber noch nicht ihre vollkommene Güte erlangt hat; wird sie aber ganz weich am Baume, so hat sie alsdann ihren wahren Geschmack erlangt, welches auch bei den Pfirschen Karl Schwarzenberg und Sobiesky der Fall ist. Der Baum verspricht gutes Wachsthum, Dauer und große Fruchtbarkeit. Die Blüthe ist groß und von hochrother Farbe.

Nr. 17. Die Pfirsche von Ispahan. Pêche d'Ispahan. Persica Ispahanensis. a. II. R.

Bon Jardinier p. 391. Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 4. Tab. 24. Noisette p. 241. No. 22. Annales de la Sociét. d'Hortic. de Paris. 4. Jahrg. VIII. B. Nr. 44.

Als sich die beiden französischen Naturforscher Hr. Bruguire und Olivier in der Hauptstadt Persiens befanden, besuchten sie auch die weit ausgedehnten, und mit den meisten asiatischen Fruchtbäumen gefüllten königlichen Gärten, unter welchen Bäumen auch dieser Pfirschenbaum eben vollkommen reife Früchte trug, welche die Reisenden genossen und die Steine derselben mit nach Frankreich brachten. Herr Olivier verehrte diese Steine nach seiner Rückkehr aus Persien im Jahr 1800 dem Museum der Naturgeschichte zu Paris, aus welchen mehrere Bäume entstanden, die zwar im 5ten Jahr nach ihrer Entstehung blüheten, aber wegen ungünstiger Witterung bis auf einen abstarben. Dieser Baum bedeckte sich im Jahr 1806 mit einer großen Anzahl von Blüthen, welche mehr als 500 Früchte ansetzten, die gegen die Mitte des September, 6 Wochen früher als es in dem bei Weitem wärmeren Clima von Ispahan der Fall war, zur vollkommenen Reife gelangten. Der Verfasser sagt: „Da diese Frühzeitigkeit durchaus nicht mit den Ideen, welche man über die Wirkungen der Wärme hegt, im Einklange steht, so möchte es von Interesse seyn, die Ursache dieser auffallenden Erscheinung aufzusuchen."

Die Frucht hat 1 Zoll im Durchmesser, ist fast kugelrund und hat auf der einen Seite eine tiefe Furche, welche vom Gipfel bis zur Stielhöhle hinläuft. Die Farbe der dicken, mit nur schwacher Wolle überkleideten Haut, welche sich leicht vom Fleische abschälen läßt, ist weißlich-grün, die Sonnenseite ohne Röthe. Das Fleisch ist grünlichweiß, schmelzend, vollsaftig und von einem köstlichen Zuckergeschmack. Der Stein ist oval dickbackig, an beiden Enden zugespitzt,

die Backenseiten sind rauh, er löst sich ziemlich gut vom Fleische und enthält eine bitter schmeckende Mandel.

Die Frucht reifte Mitte September's, in Persien aber erst im October.

Hätte diese kleine Pfirsche einen etwas weinigen Geschmack, so würde sie den besten französischen Pfirschen gleichzustellen seyn, übrigens übertrifft sie bei Weitem die in der Gegend um Paris gewöhnlichen Weinbergspfirschen, welche stets einen widerlichen Nachgeschmack haben.

Der Baum, von welchem die ersten Früchte gewonnen wurden, steht in dem Pflanzengarten des Museums zu Paris frei auf einer Rabatte, und der Gärtner, unter dessen Aufsicht er steht, hat schon viele Pfropfreißer unter dem Namen der persischen Pfirsche davon verbreitet, welcher Name aber schon einer andern Pfirsche, welche im Handbuche II. Bd. S. 353. Nr. 51 beschrieben ist und unter die Pavien gehört, beigelegt worden ist, die sich durch ihre Größe und Röthe auf der Backenseite von dieser hinlänglich unterscheidet. Diesen aus den Samen erzogene Baum ließ man unbeschnitten aufwachsen; er theilte sich von seiner Basis an in viele aus einander stehende Hauptäste von 1 — 2 Zoll im Durchmesser, welche einen rundlichen Busch von 6 Fuß Höhe bildeten; auch glaubt der Herr Professer Thuin, welcher die Beschreibung des Baumes und der Frucht geliefert hat, daß er wohl nicht die Höhe von 12 Fuß überschreiten würde. Die Nebenzweige (Sommertriebe) sind zahlreich, sehr schlank und dünn, auf der Schattenseite zart grün, auf der Sonnenseite aber violettroth gefärbt. Von den kleinsten dieser Sommertriebe sterben alle Jahre mehrere, wie bei den mehrsten sich selbst überlassenen Pfirschenbäumen ab. Die Laubaugen stehen entweder einzeln oder haben ein bis zwei Blüthenaugen an den Seiten, sind klein, dick, abgerundet und mit Schuppen und etwas Wolle versehen; sie stehen auf mäßig hohen Augenträgern. Das Blatt ist lanzettförmig, 2 — 3 Zoll lang, von Farbe zart grün und am Rande fein gezähnt, verhältnißmäßig länger als das der andern Pfirschenbäume. Der Blattstiel ist kurz, gerinnelt und hat 2 kleine Afterblättchen. Die zahlreichen Blüthen sind groß, zart rosenfarbig und haben 1 Zoll im Durchmesser. Der Kelch ist glockenförmig, röthlich, in 5 ovale, offene, an dem Rande leicht seidenhaarige Abschnitte getheilt. Die Blüthenblätter sind oval, zuweilen länglich mit Nägeln versehen (onguiculés), oben ausgeschweift, selten ganz. Die 20 — 30 Staubfäden, welche im Kelche sitzen, sind von der Höhe der Blüthenblätter, an der Basis zusammenstehend, am Rande des Kelchs in zwei Reihen eingepflanzt; später färben sich diese Fäden sehr dunkel violettroth und endigen sich oben in ovale, zweilappige zinnoberfarbige Antheren vor dem Auswerfen des Pollens, welcher goldgelb gefärbt ist. Die Mitte der Blüthe wird von einem ovalen frei stehenden, wolligen Fruchtknoten eingenommen, der von einem gewöhnlich kürzern Griffel, als die Staubfäden, über-

ragt wird und durch eine gelbliche, in ein ausgeschweiftes Schild erweiterte Narbe sich endigt.

Um diesen Baum schneller tragbar zu machen, wurde an einigen Aesten desselben der Ringelschnitt angewendet, und das Resultat dieser Operation war folgendes: Herr Prof. Thouin fand, daß die Wunde des Ringelschnittes, nachdem sie etwas Gummi ausgeschieden hatte, zur Reifzeit der Früchte vernarbt war, und daß der Zweig und die Frucht oberhalb des Ringels dicker und größer als unterhalb desselben waren. Man glaubte, d. h. die oberen Früchte zuerst reifen würden, denn ihr Volumen war schon sehr beträchtlich zur Zeit, als die andern erst die Größe von Haselnüssen hatten; indessen wurden sie doch alle zu gleicher Zeit reif. Die oberen Früchte hörten lange vor der Reife zu wachsen auf, während die unteren bis zur Reife fortwährend an Größe zugenommen haben, und so geschah es denn, daß einige dieser letztern sogar den andern in der Größe fast gleich kamen; im Ganzen genommen ist der Vortheil jedoch stets auf Seiten derjenigen geblieben, welche den Wirkungen des Ringelschnittes unterworfen wurden. Von vier Zweigen, an welchen jene Operation vorgenommen wurde, starb der eine vor der Fruchtreife ab, bei den andern vernarbten sich die Wunden völlig, sie trieben aber weniger kräftig als die nicht operirten Zweige, auch zeigten die Blätter derselben eine blässere Farbe als bei den andern. Das Jahr darauf waren diese Zweige noch schwächer, ihre Blätter blässer, und ihre Früchte unterschieden sich in Nichts von denen der nicht operirten Zweige, so daß der Ringelschnitt auf die Größe der Frucht nur im Operationsjahre eingewirkt hat. Alle bisher von Hn. Prof. Thouin angestellten Beobachtungen über den Ringelschnitt geben uns einstimmig die Ueberzeugung, daß die Steine und die Kerne der Früchte durch diese Operation an Größe nicht zunehmen, sondern daß die Zunahme lediglich in dem äußern und fleischigen Theile der Früchte Statt fand, woraus Herr Prof. Thouin herleitet, daß der absteigende Saft die Früchte nährt und vergrößert.

Nr. 18. Die Mandelpfirsche mit edler Frucht. Pesco Mandorlo à frutto gentile. II. R.

Pomona italiana Lief. XIX. No. 18.

Hibride, Mandelpfirsche mit wolliger Haut, großblättriger, weißrosenfarbener Blüthe und kleiner Frucht, weißer, sich ablösender Fleischhülle von zartem, dickem Fleische, von angenehm süß-weinsäuerlichem Geschmack, mit gelber in's Purpurröthliche übergehender Haut, einem harten gefurchten Steine, mit süßem, angenehm aromatischem Kerne. Der Herr Verfasser hält diese Frucht von der Pfirschenmandel (**Pesco Mandorlo, Amande-pêche**) wesentlich verschieden, und glaubt, daß beide Bastarde seyen, jene aber sich mehr der Mandel, diese sich mehr der Pfirsche nähere. Nach den Abbildungen in der **Pomona italiana**

unterscheiden sich beide im Aeußern und Innern allerdings wesentlich von einander. Die erstere ist länglich geformt, mit einer kurzen Spitze versehen, hat auf einer blaßgrünen Grundfarbe eine lebhafte rothe Wange, eine etwa ¼ Zoll starke Fleischhülle, welche auf der innern Seite um den Stein braunroth gefärbt ist, übrigens aber ein gelblich-grünes Fleisch hat. Der Stein ist sehr groß, hellbraun und hat nur wenig vertiefte Punkte und Furchen auf seiner Oberfläche; der Kern ist ebenfalls sehr groß, gelblichbraun und gleicht in Größe und Farbe sehr einer gewöhnlichen Mandel. Die Mandelpfirsche mit edler Frucht ist dagegen länglicher geformt und endigt mit einer langen, feinen, krumm gebogenen, hakenförmigen Spitze, hat eine mehr gelbgrüne Grundfarbe und eine lebhaft geröthete Backenseite. Die Fleischhülle, welche den Stein umschließt, ist einen halben Zoll stark, grünlichweiß, um den Stein herum purpurroth, und von einem angenehm süß-säuerlichen Geschmack. Der Stein ist dunkelpurpurbraun und mit vielen Furchen versehen, der Kern aber klein und ungefähr wie ein Pflaumenkern gestaltet, sein Geschmack süß und aromatisch. Die Blätter des Baumes sind ganz denen der gewöhnlichen Mandelkirsche gleich, und ähneln mehr den Mandel- als den Pfirschenblättern. Die Blüthe ist großblättrig und weißrosenfarbig. Die Mandelpfirsche mit edler Frucht scheint mir sowohl der Beschreibung als Abbildung nach sehr mit unserer gewöhnlichen, aus dem Stein erzogenen Weinbergspfirsche übereinzukommen und dürfte jedenfalls, da sie in keiner Hinsicht vorzüglich ist, einer weitern Berücksichtigung nur der Curiosität wegen verdienen, wenn sie auch eine Bastardfrucht und zwar, wie der Verfasser meint, eine von einer Mandel befruchtete Pfirsche seyn sollte. Daß Mandel und Pfirsche gegenseitig in einander übergehen, dürfte nicht zu bezweifeln seyn. Der Verfasser setzt bei dieser Gelegenheit weitläufig seine Ideen über Bastarde und Hibriden aus einander.

Zweites Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

Nr. 19. Die frühzeitige, gelbe, ablösige Pfirsche oder Muskateller Burrone. Die große rothe Magdalene. Pesco Spicciolo giallo precoce, o Moscadello Burrone. Gran Maddalena rossa. II. Rang.

Pomona italiana. XXIV. Lief. Nr. 23.

Wollige Pfirsche mit kurzblätteriger Blüthe, mittelgroßer, frühzeitiger Frucht, gelblicher, schwach rosenfarbig gerötheter Haut, gelbem butterhaftem Fleisch und zuckerigem, wohlriechendem Saft. Die frühe gelbe Spiccacciole, bei Einigen unter dem Namen Muscadella Burrona, bei Andern unter dem Namen Gran Maddalena rossa bekannt, ist die Begleiterin der Pesca di San Giovanni und die gesuchteste unter den Spiccacciolen wegen ihrer Frühzeitigkeit und ihres Wohlgeruchs

Von der Duracina gialla precoce, frühzeitigen gelben Duracine, deren Baum und Blüthe dieser gleich ist, unterscheidet sich aber die Frucht durch die Beschaffenheit ihres Fleisches, welches butterhaft und vom Steine ablösig und durch die Farbe der Haut, welche weniger roth und von dunklerem Gelb ist.*) Beide sind Frühpfirschen und es geht ihnen nur die Noccioline voraus und die Maddalene bianche oder die Spiccacciole bianche precoce folgt ihnen zunächst. Die frühzeitige gelbe Duracine kann etwas vor ihrer vollen Reife gepflückt werden und erscheint gewöhnlich zuerst auf dem Markte, während die Spiccacciole am Baume vollkommen reif werden muß, um ihren eigenthümlichen Geschmack zu erhalten, und immer einige Tage später zum Verkauf gebracht wird, als jene. Die große rothe Magdalene ist eine der bessern Pfirschen; sie ist mittelmäßig groß und wenn die Früchte am Baume gehörig ausgebrochen worden sind, so kann sie mit den schönsten Varietäten des 2ten Ranges wetteifern, sie nähert sich alsdann den Catognen. Die Form der Frucht ist rund; die Farbe der wolligen Haut ist gelblich und auf der Sonnenseite ein wenig geröthet. Das Fleisch ist gelb, fein, mürbe, doch fester als das der weißen Magdalene und löst sich vom Steine. Der Saft ist weniger häufig als in dieser, hat aber nicht das Säuerliche und einen viel süßeren Geschmack, der durch einen Parfüm gehoben wird, den man nur bei der San Giovanni oder frühzeitigen Duracine findet. Wahrscheinlich hat sie wegen ihres Aroms dem Namen: Muskateller Burrone erhalten. Jedoch ist die Anwendung dieses Namens in sofern unpassend, als das Parfüm dieser Pfirsche von dem Arom sehr verschieden ist, welches man unter dem Namen: Muskat-muskirt, besonders bei den Trauben und Birnen versteht.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Juli und hält sich nach Beschaffenheit der Lage des Baumes bis Anfangs August.

Der Baum wird gewöhnlich durch das Pfropfen auf die wilde Pfirsche fortgepflanzt, doch erhält man auch aus den Kernen derselben gute Früchte. Die Blüthe ist klein, kurzblätterig und fleischfarbig. Die Frucht ist im Verkauf weniger häufig als die Duracinen, weil sie sich reif nicht gut transportiren läßt nnd halb reif keinen Werth hat; doch findet man sie häufig in den Gärten der Obstliebhaber. In Toskana ist sie selten, dagegen wird daselbst die weiße Magdalene desto häufiger cultivirt. Auch in Rom und Neapel ist sie nicht so gemein als die San Giovanni-Pfirsche, welche ihr vorgezogen wird. Der Verfasser hat diese Pfirsche nur bei den Fruchthändlern in Turin und Mailand gesehen, welche sie aus dem Genuesischen erhielten und fand sie daselbst fast unkennbar und von sehr schlechtem Geschmack. In Pa-

*) Nach der Abbildung kann ich hinsichtlich der gelben Farbe der Haut und des Fleisches wenig Unterschied finden. Bei beiden ist es nur ein starkes Strohgelb, die Haut aber dunkler gefärbt als das Fleisch und bei der San Giovanni eher dunkler und röther als bei der hier beschriebenen.

ris fand er sie nicht, weil sie in dem nördlichen Klima nicht gedeiht, dagegen war sie in dem südlichen Frankreich um Nizza und Perpignan ausgesucht gut. Von den bekannten Magdalenen unterscheidet sie sich durch ihr gelbes Fleisch, möchte also in dieser Hinsicht eine noch wenig bekannte Magdalene seyn.

Nr. 20. Die frühe Bergpfirsche. La Montagne précoce. I. Rang.

Christ Pomol. S. 15. Nr. 5.

Eine schöne, schätzbare Frühpfirsche von ansehnlicher Größe; 2 Zoll und 3 Linien hoch und 2 Zoll und 5 Linien breit. Die Form der Frucht ist fast ganz rund, die Furche ist tief und theilt die Backenseiten meistens in zwei ungleiche Hälften, auf dem Gipfel hat sie eine starke Warze. Die stark wollige Haut ist strohgelb, die Sonnenseite ist schön geröthet und mit dunklerem Roth gestreift. Das Fleisch ist ganz weiß, vollsaftig, ganz schmelzend und von einem süßweinigen, vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist klein und hat eine kurze scharfe Spitze, er löst sich nicht gut vom Fleische, so daß die Pfirsche demnach wohl zu den Pavien gezählt werden müsse, wenn ihr Fleisch nicht so schmelzend wäre und die Haut sich nicht so leicht abziehen ließe.

Die Frucht reift Anfangs oder Mitte August.

Der Baum wächst schön und belaubt sich gut. Die Sommertriebe sind grün, auf der Sonnenseite aber roth. Die Blätter sind schön grün und an ihren Rändern kaum merklich und gebogt gezähnt.

Nr. 21. Die gelbe Pfirsche mit violetter Haut und ablösigem Stein. Pesco Spiccagnolo giallo a buccia paonazza. I. Rang.

Pomona italiana. XIV. Lief. Nr. 13.

Wollige Pfirsche mit kleiner Blüthe, gelbem, dem Stein nicht anhängendem Fleische, theils gelb, theils violettroth gefärbte Frucht, von butterhaftem, wohlriechendem, delicatem, süßem Fleische, von dem angenehmsten Geschmacke. Die Spiccagnola giallo hat sehr viele Varietäten, unter denen die obige mit violetter Haut eine der vorzüglichsten ist. Sie ist überhaupt die beliebteste Art der südlichen Gegenden, wo sie vollkommen gedeiht. Daher sieht man sie außerhalb des Klimas des mittelländischen Meeres so selten. Sie ist sehr häufig im Genuesischen und in Toscana, aber weder in Paris noch in Wien anzutreffen, und in Piemont und in der Lombardei wird sie zwar angetroffen, aber sie ist deßhalb nicht so gut behandelt als in den südlichern Gegenden, weil man da lieber Pfirschen mit weißem Fleische vorzieht, welche vielleicht dort besser gedeihen, aber die gelben im Geschmack niemals erreichen und sie nicht, wie man in jenen Ländern glaubt, an Zartheit übertreffen.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, von etwas länglicher Form. Die Farbe der wolligen Haut ist in der Grundfarbe blaßgelb, in der Reifzeit bekommt sie auf der Sonnenseite ein lebhaftes Violettroth, welches dem der Pfirschen mit weißem Fleische ähnlich ist, welche im Ganzen genommen durch diese Farbe im Aeußern sich auszeichnen*). Das Fleisch ist blaßgelb, (nach der Abbildung hochgelb), butterhaft, zerfließend und von einem edlen Wohlgeschmack, je nachdem die Frucht der Sonne mehr oder weniger ausgesetzt war. An Zartheit ist diese Pfirsche den bessern der Spiccagnole bianche gleich und im Geschmack der gelben Spiccagnole und im Parfüm steht sie der Duracine giallo nicht nach. Die Frucht reift im August.

Der Baum unterscheidet sich durch keinen eigenthümlichen Charakter, aber an seiner Blüthe trägt er die Kennzeichen einer sehr edlen Art. Die Blüthe ist klein, läßt kaum das Blumenblatt sehen, und das Wenige, was sichtbar ist, ist von dunkler Fleischfarbe, eben so die Pistille und die Staubfäden. Der Baum ist sehr fruchtbar, und man muß ihm oft einen Theil der Früchte ausbrechen, damit die andern desto besser ihre Vollkommenheit erlangen. Die Fortpflanzung desselben geschieht am sichersten durch die Veredlung, doch hat der H. P. Gallessio auch aus dem Stein der Frucht Bäume erzogen, welche ausgesucht gute Früchte trugen.

Nr. 22. Die weiße Augustpfirsche mit ablösigem Steine. Die weiße Burrone. Pesco Spiccacciolo bianca Agostengo o Burrona bianca. I. R.

Pomona italiana. XXII. Lief. No. 20.

Wollige Pfirsche mit kurzblättrigen Blüthen, mittelmäßiger Sommerfrucht, wolliger, weißer, mit violettröthlichen Flecken bedeckte Haut; weißem, nicht anhängendem, delicatem, im Munde zerfließendem Fleische, von angenehm säuerlichem Geschmack.

Die Burrona bianca ist die Freude der Länder jenseits der Alpen. Sie ist eine Varietät, welche im August reift und unmittelbar auf die gelbe und weiße Magdalene und auf die Moscadell-Pfirsche folgt. Die Frucht ist mehr oder weniger groß, nach dem Standort und der Cultur, und immer eine der schönsten aus der Classe der weißen Spiccacciolen und die schönste unter den frühzeitigen. Die Farbe der wolligen Haut ist weiß, auf der Sonnenseite mit einem violettrothen, mehr oder weniger starken Flecken versehen, welche sie von der gelben Art unterscheidet, deren Roth mehr rosenfarbig ist, und welche sich weniger vom Steine ablöst. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, überflüssig saftig, löst sich ganz vom Steine und ist von einem angenehm süß-säuerlichen Geschmacke, so daß man sie für eine

*) Nach der Abbildung ist vom Violetten wenig zu bemerken; die Farbe ist die gewöhnliche duftige Pfirschenröthe, so daß die Benennung violett eigentlich unpassend ist.

der vorzüglichsten Pfirschen hält. Die Kenner im südlichen Italien sind nicht derselben Meinung und ziehen die gelbe Juli- und August-Spiccacciole vor.

Die Frucht reift im August.

Die Blüthe ist klein und kurzblätterig. Der Herr Professor Gallessio will die Burrona bianche in Paris gekostet haben und war über deren köstlichen Geschmack und die Zartheit ihres Fleisches ganz entzückt, so daß er lange anstand, die gelbe Spiccacciole dieser vorzuziehen, bis er beide in Italien zusammen verglich und jede in ihrer Eigenthümlichkeit als vorzügliche Frucht erkannte. Die gelbe Spiccacciole hat ein festeres und süßeres Fleisch, welches dem Italiener mehr zusagt als das der Burrone bianche, welches nur in ihrer größten Reife mit jener wetteifern kann. Welche von unseren bekannten Pfirschen der Verfasser für die Burrona bianche eigentlich hält, da er in seiner systematischen Zusammenstellung ihr mehrere Synonymen beilegt, wie weiter unten angeführt wird, ist schwer zu ermitteln, indem er von ihr sagt: „Die Burrona bianca, welche ich in Paris in großer Menge antraf, theilt sich in viele Varietäten, jedoch ohne andere Verschiedenheiten als die, leichter Abstufungen in Form und Farbe und einiger Abänderungen in der Größe und Reifzeit. Das innere Italien ist reich in dieser Art. In Piemont, wo sie mehr als die gelbe angetroffen und am Spalier, wie dies auch in Paris gebräuchlich ist, gezogen wird, findet man sie nur bei Gärtnern und Liebhabern. An den Ufern der Seen ist sie häufiger und schöner und wird gewöhnlich auf dem festen Lande von Venedig und in der Lombardei in Mestre, Verona u. s. w. und in dem ganzen Landstriche zwischen den Appeninen und dem adriatischen Meere bis nach Avioli häufig angetroffen. Sie zeigt sich dort in ihrer vollkommenen Schönheit und Güte unter allen Gestalten, die ihrer Art eigen sind und ohne andere Sorgfalt darauf zu verwenden, als die den gewöhnlichen Pfirschen zu Theil wird. In Toskana findet man die schönsten, aber nur bei den Gärtnern und Liebhabern, welche sie in Varietäten unterscheiden, wie die Franzosen und sie gleichfalls mit den Namen der Orte, wo sie wachsen oder mit den Namen, welche ihnen jenseits der Alpen gegeben werden, belegen. Ich habe sie auch in Rom gefunden, wo die Früchte so vieler Länder, welche dasselbe umgeben, gedeihen, und wo sie im Allgemeinen unter dem Namen Pesche Burrone vorkommt. Das Neapolitanische bringt nur gelbe Pfirschen hervor, in's Genuesische ist sie erst vor kurzer Zeit gebracht worden, aber sie fängt daselbst an, sich auszubreiten und die Umgebungen der Stadt sind damit angefüllt. Die Riviera kennt sie kaum oder gar nicht. Ich habe viele Bäume aus Turin, Mailand und Chamberry kommen lassen und bin damit zufrieden. Aber ich habe bemerkt, daß sie durchaus Gartenland, ein fettes und feuchtes Erdreich und viel Sorgfalt erfordern. Unter dieser Voraussetzung sind die Früchte ausgezeichnet. Aber sie dürfen sich nicht selbst überlassen bleiben, wie die gelbe, sonst arten sie aus und die

Früchte bleiben mittelmäßig. Dies ist die wahre Ursache, warum sie sich nicht weiter in die südlichen Länder verbreitet hat; dies wird jedoch durch die Fortschritte der Civilisation und des Luxus bald geschehen u. s. w."

Die Burrona bianca nimmt also ihre Stelle zunächst bei der gialla ein und unterrichtete Baumzüchter bringen sie mit Hülfe eines wohlbedachten Schnittes und Ausiichtens auch in unserem Clima zur Vollkommenheit.

In der systematischen Zusammenstellung der Pfirschen führt der Verfasser als synonym: Pèche de Troyes, Mignone, Bosc. Nouv. Duha; Teton de Venus, Duha; Buckinghamshire Mingon, Brookshaw auf. Die Abbildung kommt am meisten mit der Catharine-Peach des Pomological Magazine überein, ist aber etwas kleiner und blässer roth. Zur Grosse Mignone scheint sie wegen ihrer kleinen Blüthe und zur Teton de Venus wegen gänzlichen Mangels der Warze nicht zu passen. Der Vineuse Noisette's würde sie ziemlich entsprechen, doch paßt hier die kleine kurzblättrige Blüthe ebenfalls nicht; es wäre demnach noch zu ermitteln, welche von unseren bekannten Pfirschen unter der Burrona bianca gemeint oder ob sie eine eigene Art der wolligen Pfirschen mit ablösigem Steine ist, welche noch nicht gehörig beschrieben wurde.

Nr. 23. Die italienische frühe Chevreuse. La Chevreuse hâtive d'Italie. II. R.

Christ's Pomologie S. 18. Nr. 8.

Eine Varietät von der frühen Peruanerin, deren Frucht größer ist als jene. Ihre Form ist oval und etwas zugespitzt, ihre Farbe ist heller und nicht so dunkel geröthet als die der frühen Peruanerin. Das Fleisch ist weiß, um den Stein roth und sehr saftig.

Die Frucht reift etwas später als die frühe Peruanerin im Anfange des September.

Der Baum wird stärker als der der frühen Peruanerin und ist im Wachsthum einer der frechsten unter den bekannten Pfirschenbäumen. Die Blätter sind größer als bei jenen, dagegen die Blüthen kleiner.

Nr. 24. Die König Georgs-Pfirsche. The Royal Georg Peach. I. R.

Pomol. Mag. Vol. III. No. 119. Hortic. Sociét. Catal. No. 158.

Obgleich ich diese Pfirsche schon im Handbuche S. 343, Nr. 37 nach Christ's kurzer Beschreibung in seiner vollständigen Pomologie S. 25, Nr. 16 und im Handwörterbuch S. 356 aufgeführet habe, nach welchem sie auch in Holland die Double Swolisch genaunt wird, so ist die Beschreibung derselben von Herrn Thomson im Pomolo-

gical Magazin nicht allein genauer, sondern auch ihre Synonymen, unter welchen sie in England verbreitet ist, sind nach genauerer Prüfung daselbst angegeben, so, daß ich für nöthig erachte, diese Pfirsche noch einmal im Handbuche aufzuführen. Herr Thompson sagt von ihr:

„Diese Pfirsche, sowie die gewöhnliche rothe Magdalene sind ein und dieselbe. Die rothe Magdalene Miller's (eines englischen Pomologen), ist die Madeleine de Courson der Franzosen und eine andere als die Königs-Pfirsche, die sich weniger durch die Frucht, als vielmehr durch die Größe ihrer Blüthen von jener unterscheidet. Sie reift zu Ende August's oder Anfang Septembers und ist eine sehr geeignete Sorte für ein Pfirschenhaus. Als Synonymen zählt man noch auf, die Lord Fouconberg's Mignonne, im Norden Englands, die frühe königliche Georgs-Pfirsche, die Grandville-Pfirsche; es ist gewiß, daß diese Frucht von der rothen Magdalene mit kleiner Blüthe abstammt."

In dem Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft S. 103, Nr. 158 werden ihr noch nachfolgende Namen beigelegt: **Millets Mignonne, Red Magdalen, French Chancellor, Madeleine rouge à petites fleurs** und **Lockyers Mignonne.**

Die Frucht ist 3 Zoll hoch, eben so breit, von runder Form, auf dem Gipfel etwas eingedrückt, auf der einen Seite ist sie ziemlich tief gefurcht. Die Farbe der Haut ist weißlich gelb, mit Roth getüpfelt; die Sonnenseite ist dunkel-purpurroth, fast schwarz. Das Fleisch ist weiß, um den Stein roth geflammt, schmelzend, saftig und von einem vortrefflichen feinen Zuckergeschmack. Der Stein ist etwas klein, roth angelaufen und löst sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Anfangs oder Mitte September. Die Blätter des Baumes sind lang, spitz, am Rande scharf gezähnt; der Blattstiel hat keine Drüsen. Die Blüthe ist klein.

Nr. 25. Georg IV. George the fourt Peach. I. Rang.

Pomol. Magaz. Vol. III. No. 105. Hortic. Sociét. Cat. No. 65.

Diese neue und schöne Pfirschenart stammt aus den vereinigten Staaten; ein gewisser Floy machte sie zuerst in den Verhandlungen der Londoner Ackerbaugesellschaft bekannt. Die Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit, von runder Form. Die Furche auf der einen Seite ist tief und theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften, wovon die eine höher vorsteht als die andere; die Stielhöhle ist tief. Die Farbe der ziemlich wolligen Haut ist blaßgelb mit Hellroth marmorirt, die Sonnenseite ist gleichmäßig dunkel geröthet. Das Fleisch ist blaßgelb, um den Stein strahlenförmig roth, fest, doch schmelzend und von sehr angenehmem Geschmack, im Treibhaus erzogen aber vorzüglich gut. Der Stein ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, 1 Zoll breit, stumpf-eyförmig, mit einer kleinen Spitze versehen, die Backenseiten sind nicht sehr rauh, er löst sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift vom Anfange bis in die Mitte des September.

Der Baum wächst lebhaft, wird hoch und paßt vorzüglich gut zum Treiben in's Glashaus. Das Blatt ist groß, länglichspitz, ziemlich breit und am Rande scharf gezähnt. Am Ende des Blattes befinden sich zwei kleine runde Drüsen. Die Blüthen sind klein und dunkelroth.

Nr. 26. Die portugiesische Pfirsche. La Pêche de Portugal. I. R.

Christ H. W. S. 355.

Die Frucht ist groß, rund gelblichgrün, mit zarter Wolle überzogen, die Sonnenseite ist dunkelroth und voll rother Flecken auf der Schattenseite. Das Fleisch ist weiß, fest und von einem köstlichen Weingeschmack. Der Stein ist klein.

Die Frucht reift Mitte Septembers.

Nr. 27. Pfirsche Sieulle. Pêche Sieulle. I. R.

Bon Jardinier, p. 392.

Eine schöne Frucht von Form und Größe, mit einer kleinen Spitze anstatt der Warze. Die Sonnenseite färbt sich dunkelroth. Das Fleisch ist fein, sehr saftig, ein wenig gelblich, um den Stein etwas röthlich und von einem süß-säuerlichen, sehr angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Bau... hat kleine Blüthen und kugelförmige Drüsen auf dem Blatte.

Nr. 28. Die Rossanne-Pfirsche. La Pèche Rossanne. L'Alberge rouge. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 67. Tab. 419. Christ Pomol. S. 34. Nr. 27. Christ H. W. S. 355.

Diese Pfirsche, welche von der Alberge jaune (gelbe Herz- oder Saffran-Pfirsche Handb. S. 337, Nr. 28) abstammt, unterscheidet sich von dieser durch 14 Tage bis 3 Wochen spätere Reife, mehr Größe der Frucht und durch die längere Dauer der Früchte am Baume, indem solche wohl einen Monat länger sich am Baume erhalten, wo die der Herzpfirsche schon längst vorüber sind, welche wesentliche Unterschiede sie mehr als ihre Form, Färbung und Geschmack von jener unterschieden. Nach Duhamel ist sie augenscheinlich eine Varietät der gelben Herzpfirsche, nur sind ihre Blätter etwas breiter und an der Hauptrippe öfters faltig. Die Frucht ist gewöhnlich etwas größer und runder als die gelbe Herzpfirsche, auf dem Gipfel ist sie etwas breit gedrückt und daselbst in einer kleinen Vertiefung mit einer starken spitz zulaufenden Warze versehen. Die Furche ist stark und läuft noch ein Stück über der Warze jenseits fort. Die Farbe der Haut ist auf der Sonnenseite stark dunkel geröthet. Das Fleisch ist gelb,

wie das der gelben Herzpfirsche, saftig und von gutem Geschmack, wird aber, wenn die Frucht zu lange am Baume hängen bleibt, mehlig.

Die Frucht reift bei einer Lage nach Westen vom 6. bis zum 20. September.

Der Baum gleicht dem der gelben Herzpfirsche, nur sind die Blätter desselben etwas breiter und an der Hauptrippe öfters faltig, übrigens ist er sehr tragbar.

Nr. 29. Die Präsidenten-Pfirsche. The President Peach. I. R.

Pomolog. Magaz. Vol, II. Nr. 54. Hortic. Sociét. Cat. Nr. 149.

Eine nordamerikanische Pfirsche, welche unter den vielen in den vereinigten Staaten erzogenen Pfirschen nächst Georg IV. vorzüglich verbreitet zu werden verdient. Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und 2¾ bis 3 Zoll breit, von rundlicher, fast ovaler Form, mit einer seichten Furche. Die Farbe der mit vieler Wolle überzogenen Haut ist blaß-gelblichgrün, die Sonnenseite ist dunkelroth gefärbt, welche Röthe sich gegen die Schattenseite zu sanft verliert. Das Fleisch ist weißlich, um den Stein strahlenförmig geröthet, es ist saftig, schmelzend und von einem sehr angenehmen Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, oval, aber scharf zugespitzt, unten etwas stumpfer auslaufend, die Backenseiten sind sehr rauh und löset sich gut vom Fleische.

Der Baum verlangt eine südlich gelegene Mauer, um seine Früchte zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen. Das Blatt ist länglich-spitz, schmal, am Rande fein gezähnt, und hat am Ende desselben zwei kugelförmige Drüsen. Die Blüthe ist klein und dunkelroth.

Nr. 30. Die Genueser Pfirsche. Pèche de Gênes. I. R.

Christ Pomol. S. 39. Nr. 31. Christ H. Wb. S. 351.

Eine schöne und vortreffliche Pfirsche aus der Familie der Alberge, welche leider aber zu spät reift, um mit Vortheil angebaut zu werden. Die Form der Frucht ist rund, von beträchtlicher Größe und hat 2½ Zoll im Durchmesser. Die seichte Furche theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften; auf dem Gipfel hat sie weder eine Warze noch eine Spitze. Die Farbe der mit einer feinen Wolle überzogenen Haut ist schön gelb, die Sonnenseite hellroth marmorirt. Das Fleisch ist gelb, um den Stein rosenroth, schmelzend, melonenartig und von angenehmem, dem Fleische einer Melone ähnlichem Geschmack. Der Stein ist groß und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Anfangs oder Mitte October.

Der Baum treibt lebhaft; das Blatt ist groß, lang, an der Hauptrippe faltig und am Rande nur gebogt gezähnt. Die Blüthe

ist klein, öffnet sich nur halb und ist von blaßrother, in's Gelbliche spielender Farbe.

Nr. 31. Pfirschenbaum mit dem Weidenblatt. Pêcher à feuilles de saule. II. R.

Bon Jardinier, p. 393. Noisette, p. 248. N. 42.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, rundlich, von weißlicher Farbe und vor ihrer Zeitigung ein wenig gefärbt; sie gelangt nur im südlichen Frankreich zur vollkommenen Reife, die erst im November erfolgt. Der Baum hat längliche, den Weidenblättern ähnliche Blätter und verlangt einen sehr warmen Sonnenstand, um seine Früchte zur Reife zu bringen. Die Blüthen sind klein und die Drüsen auf dem Blatte rund.

Zweite Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine.
Pavien.

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

Nr. 32. Die schöne Pavie. I. R.

Schmidberger Beitr. z. Obstbaumz. IV. Heft, S. 164.

Der Herr Chorh. Schmidberger zu St. Florian erzog diesen schönen Härtling aus dem Stein einer Lackpfirsche. Die Frucht ist von ziemlicher Größe und sieht den beiden Pfirschen Erzherzog Karl, und Erzherzog Johann sehr ähnlich. Die Farbe der sehr zarten Haut ist strohgelb, auf der Sonnenseite besteht die Röthe größtentheils nur aus zusammengeflossenen Punkten, die Schattenseite ist weiß punktirt. Das Fleisch ist fest, doch zart, sehr saftreich und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack; es löset sich nicht vom Steine.

Die Frucht reift im September.

Der Baum wächst stark in's Holz und trägt frühzeitig. Herr Schmidberger hält sie für die beste Sorte unter den ihm bekannten Härtlingen.

Nr. 33. Der blutfarbige Härtling mit nicht ablösigem Stein. Le Pavie sanguinol. II. R.

Antoine, p. 6. Tab. 14.

Findet sich nirgends weiter beschrieben. Die Frucht ist mittelmäßig groß, rund, die seichte Furche läuft von der Stielhöhle aus und verliert sich auf dem Gipfel in einer kleinen Vertiefung, in welcher eine kaum bemerkbare Spitze steht. Die mit aschgrauer Wolle stark bedeckte Haut ist auf der Sonnenseite schmutzigroth und blauroth marmorirt, auf der Schattenseite ist die Farbe lichter. Das Fleisch ist fleischfarbig und mit dunkelrothen Adern durchzogen, es ist fest,

trocken und von keinem besondern, wenig süßen Geschmack, welcher sich nur in warmen Sommern verbessert. Der Stein ist nicht groß und löset sich nicht vom Fleische.

Die Frucht reift Ende October und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wird groß, stark, die Sommertriebe sind mittelstark, grün und purpurroth; die Blätter sind groß, dunkelgrün, auf der untern Seite sind die Rippen purpurröthlich, am Rande ist es seicht gezähnt. Die Blüthe ist mittelmäßig groß und rosenfarbig. Der Blattstiel hat Drüsen.

Zweites Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

Nr. 34. Frühzeitige Quittenpfirsche mit anhängendem Steine. Pesco Cotogno Duracino primaticcio. Duracina precoce. I. R.

Pomona italia. X. Lief. Nr. 9.

Pfirsche mit frühzeitiger wolliger Frucht, gelbem Fleisch, anhängigem Steine, hochgelber, roth geschminkter Haut, festem, wohlschmeckendem und wohlriechendem Fleische. In mehreren italienischen Werken kommt sie noch unter folgenden Namen vor: **Cotogna Sant' Jacopa, Sant' Jacopa, Persico di San Giovanni.** Die frühzeitige Quittenpfirsche unterscheidet sich von den vielen Varietäten der Quittenpfirsche mit am Fleische anhängendem Stein, welche es giebt, besonders durch ihre Frühzeitigkeit. In einigen Gegenden Italiens, wo die Temperatur gemäßigt ist, reift diese Pfirsche Ende Juli's und heißt daselbst die St. Jacobspfirsche (**Sant Jacopa**), in heißerem Clima aber, wie z. B. in Neapel, reift sie schon Ende Juni's und wird daselbst die St. Johannispfirsche (**Persico di San Giovanni**) genannt. Die einzigen Pfirschen, welche mit Cotagna Duracino zugleich reifen, sind die beiden Magdalenen, die Spiccagnola bianca und die gelbe frühzeitige Spiccagnola (**Spiccagnola gialla precoce**); aber unter gleichen Verhältnissen reifte die Duracina gialla immer am ersten. Außer dem Verdienst der Frühzeitigkeit hat die Cotogna Duracina noch den Vortheil, daß sie einen langen Transport aushält, ohne unschmackhaft zu werden, so daß sie durch das Verpacken in Körben ihre volle Reife erst erlangt und ihr guter Geschmack sich darin entwickelt. Doch ist nicht zu läugnen, daß auch bei dieser Pfirsche die künstliche Reife nicht den delicaten Geschmack und das Arom erzeugt, welche der Frucht eigenthümlich ist, wenn sie ihren Reifgrad durch längeres Hängen am Baume erlangt hat, was man bei keiner andern Pfirsche findet. Die Duracina Cotogna (**Pavie jaune**) ist allen Pomologen bekannt, aber die frühzeitige Varietät wird nur in mittägigen Gegenden gebaut und geräth nur gut in diesen. Der Herr P. Gallesio hat sie in Paris gar nicht und nur selten in Piemont und in der Lombardey angetroffen. Sehr häufig und vortrefflich fand er sie in Valencia, Ma-

laga und Cadix, weniger gut in der Provence, aber nirgends häufiger und vollkommener als im Genuesischen und besonders in Sarona. Duhamel hat keine Pfirsche beschrieben, welche genau auf die Cotogna precoce paßt. Die Admirable jaune Nr. 36, und die Pavie jaune Nr. 31, von welchen er sagt, daß sie aus der Provence nach Paris gebracht worden seyen, sind gewiß von der Art der Cotogna duracina, aber sie sind nicht frühzeitig und haben nicht die Eigenthümlichkeiten der unserigen. Eben so wenig fand sie der Herr Verfasser in den deutschen nnd englischen Pomologieen und glaubt, daß sie in den dortigen Ländern wenig oder gar nicht bekannt ist, oder daselbst nicht wohl geräth, um solche zu erziehen, was aber in den venetianischen Staaten und in Toskana nicht der Fall wäre, woselbst sie sehr wohl gedeihen würde.

Die Frucht ist mittelmäßig groß und erlangt zwar nicht den Umfang der August-Quittenpfirsche, wird aber, in gutem Boden erzogen, doch sehr schön. Ihre Form ist regelmäßig rundlich und die Furche kaum bemerkbar. Die Farbe der sehr fein wolligen Haut ist ein schönes Hellgelb, die Sonnenseite ist mit einem leichten Roth angeflogen. Das Fleisch ist gelb, fest und löset sich nicht so gut im Munde auf, als wie das der Cotogna agosta und der Duracine blanche, doch ist es nicht ohne Saft und von einem erhabenen, aromatischen Geschmack, welcher die Frucht unter den ersten Rang versetzt. Der Stein hängt sehr fest am Fleische.

Die Frucht reift bei mittlerer Temperatur erst Ende Juli's, in wärmerem Clima aber schon Ende Juni's. Die Blüthen sind klein und haben kurze Blumenblätter von fleischfarbiger Röthe.

Nr. 35. Der Härtling von Pamers. Le Pavie de Pamers. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 414.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, die Furche seicht; die Farbe der wolligen Haut ist gelblichgrün und auf der Sonnenseite schön geröthet. Das Fleisch ist weiß, fest, um den Stein herum sehr dunkelroth.

Die Frucht reift Anfangs August und ist in Languedoc sehr verbreitet.

Nr. 36. Größte Quittenpfirsche mit nicht ablösigem Steine. Gelbe Pfirsche von Verona. Pesco Cotogna duracino massimo o Giallone di Verona. I. R.

Pomona italiana, XVIII. Lief. Nr. 16.

Wollige Quittenpfirsche, mit kurzblätteriger Blüthe, größter Sommerfrucht, gelber Haut, gelbem, sehr zartem, im Munde zerfließendem Fleische, sehr angenehmem Geschmack und nicht ablösigem Stein. Insgemein Cotogna Durona massima oder Giallona di Verona genannt. Die größte Quittenpfirsche ist die Königin

der gelben Pfirschen, wie die **Biancona** die der weißen. Sie ist unter den Duracinen dasjenige, was unter den Spiccaciolen die **Burrona massima** den Küsten des mittelländischen Meeres ist und die Venusbrust in der Lombardei. Diese (nämlich die **Biancona**, die **Durona massima**, die **Burrona massima** und die **Popa di Venere**) sind die 4 großen Arten der wolligen Pfirschen, die vier Hauptspecies, an welche man alle andere Varietäten, welche es giebt, als Nebenarten anreihen kann. Die Frucht ist eine gelbe Duracine von rein gelber Farbe. Sie ist die größeste ihres Geschlechts und hält nach der Abbildung fast 4 Zoll im Durchmesser. Ihre Form ist rund und mit einer kaum bemerkbaren Furche versehen. Die Farbe der Haut, welche fast ohne Wolle ist, ist ein glänzendes Quittengelb, die Sonnenseite ist selten leicht geröthet. Das Fleisch ist gelb bis auf den Stein und ohne Röthe um denselben, es ist nicht fleischig, wie das der Moscadella, noch butterhaft, wie das der Spicacciole, aber mürbe, fein, edel und löst sich in süßen Saft ohne alle Spur von Säure auf.

Die Frucht reift im August und ist die größeste aller Pfirschen. Ihre Blüthen haben kurze Blumenblätter, sind sehr klein und fleischfarben. Der Herr Prof. Gallesio hat oft deren gepflückt, welche 16 Unzen wogen, ja man will deren von 18 Unzen gehabt haben, und Porta sagt, daß es in Neapel solche von 2 Pfund Gewicht gäbe. Die Pfirsche erreicht diese außerordentliche Größe in feuchtem und fettem Boden, jedoch auf Kosten des Geschmacks und Geruchs. Die, welche dort nicht in so feuchtem Erdreich wachsen, wiegen gewöhnlich nicht mehr als 12 Unzen. Dort giebt es keine Pfirsche, welche die Cotognen (Quittenpfirschen) in Geschmack und Saftfülle überträfe. Jenseits der Alpen, wo man sie gering schätzt, hat man keinen Begriff von ihrem vortrefflichen Geschmacke, weil sie in dem dortigen Klima nicht gedeihen. Die Cotogna der nördlichen Länder ist nicht mehr unsere Giallona. Sie ist auch schön, groß und saftig, aber ihr Fleisch ist unschmackhaft und ohne Wohlgeruch. Daher zieht man dort auch die Biancona, die Venusbrust und andere weiße Pfirschen vor, weil das Säuerliche, welches diesen Arten eigen ist, die Fadheit bedeckt und den Geschmack erhebt. Aber die Quittenpfirschen Spaniens, Neapels und Genuas haben keine Nebenbuhler in ihrem Geschlechte, doch fand der Herr Verfasser auch sehr gute in Toskana und besonders in Siena und Pisa. Der Fruchtmarkt Rom's liefert vortreffliche Früchte dieser Art, doch die in der Lombardei sind im Ganzen weniger wohlriechend, wiewohl es auch dort Gegenden giebt, wo sie vollkommen gedeihen. So sind die vom Lago maggiore, von Varese, von Como und besonders die sehr gerühmte von Verona, sehr gut, und obschon sie nicht von außerordentlicher Größe sind, so haben sie doch eine Zartheit und einen Geschmack, daß sie es wohl verdient haben, einer Varietät den Namen **Giallone di Verona** gegeben zu haben. Das eigentliche Mailändische und Piemont hat kein für

diese Varietät geeignetes Klima. Man erhält sie daselbst aus der Ferne oder aus dem Genuesischen. Die ersten kommen nach Mailand im vollkommenen Zustande und sind dort geschätzt, die zweiten kommen aber nur welk nach Turin, weil sie etwas zu zeitig gepflückt und mit zu wenig Aufmerksamkeit transportirt werden, daher sie daselbst auch wenig geachtet sind. Das nördliche Frankreich kennt sie nur den Namen nach und man findet sie nur in den Sammlungen der Pomologen, aber in der Provence, in Languedoc und in Roussillon hat der Verfasser vortreffliche gegessen, so wie auch sehr schöne in Perpignan gesehen. Die Engländer und Deutschen cultiviren sie auch und ihre Pomologen beschreiben sie, aber sie gestehen, daß sie dort nicht das edle Fleisch und den eigenthümlichen Geschmack der Art erlangen. Deswegen ziehen sie dort die Pfirschen von der weißen Art vor und unter diesen die mit ablösigem Stein. Die größte Quittenpfirsche wird am besten durch das Pfropfen fortgepflanzt. Man erhält zwar zuweilen aus deren Stein die Sorte echt, aber es ist dieses nicht immer der Fall und also die erstere Methode vorzuziehen. Man genießt oft noch Früchte von dieser Art im September und November, aber diese haben weder die Größe noch die Güte der Augustfrüchte. Diese Frucht verlangt eine große und anhaltende Sonnenhitze, um diejenige Güte zu erlangen, welche sie vor vielen andern Pfirschen auszeichnet und wird häufig von den Insecten angegriffen.

Nr. 37. Die gelbe Spätpfirsche mit nicht ablösigem Steine und violetter Haut oder damascirte (marmorirte) Burronen-Pfirsche. Pesco Spiccacciolo giallo serotino a buccia paonazza, o Pesco damaschino burrone. II. R.

Pomona italiana, XVII. Lief. Nr. 26.

Wollige Pfirsche mit kurzblättriger Blüthe, großer später Frucht, einer violettröthlichen Haut, anhängendem, gelbem, am Steine rothem, süßem und butterhaftem Fleische, vom angenehmsten Geschmacke. Die Damaschina Burrona ist unter den Pfirschen mit ablösigem Steine Dasselbe, was die Damaschino Durona unter den mit nicht ablösigem Steine ist. Die Frucht ist groß und mit einem lebhaften Dunkelroth gefärbt. Das Fleisch ist gelb, am Steine roth, butterhaft und von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht reift vom Anfange bis zum Ende des September. Der Stein ist fast immer offen und enthält nichts als eine Haut und eine unvollkommene Anlage des Kerns; er hängt fest am Fleische.

Der Baum blüht sehr reichlich und trägt gut; die Blüthen sind klein und kurzblätterig. Wenn die Früchte nach dem Ansetzen derselben gehörig ausgebrochen werden, so erlangt die Pfirsche ein Gewicht von 8 bis 12 Unzen, aber ohne Ausbrechen bleiben sie kleiner, haben aber doch immer noch eine Größe, die sie von den gewöhnlichen Pfirschen unterscheidet.

Die Frucht, welche der Verfasser hat abbilden lassen, ist eine Bastardfrucht, deren Stein selten einen vollkommenen ausgebildeten Kern enthält. Im Allgemeinen, sagt er, vermehrt sich die Damaschino burrone durch ihren Stein und bringt in der Regel dieselbe Frucht hervor und die Gleichförmigkeit dieser Früchte, welche sich nur in Hinsicht der Größe unterscheiden, schreibt er der besondern Organisation der Blüthen zu, welche eine unvollkommene Befruchtung selten zuläßt und das natürliche Verhältniß nach den Geschlechtsprincipien erhält. Doch wird dieses Verhältniß auch zuweilen bei der Damaschino zerstört, und man findet auch zuweilen Bastarde, wie der so eben beschriebene zeigt. Die Damaschino Burrone gewöhnt sich leicht an alle Temperaturen der südlichen Gegenden und an alle Bodenarten. Sie gedeiht eben so gut am Ufer der Seen als am Gebirge und verlangt nur einen etwas feuchten Boden. Der größere Theil der Länder, welche auf dem mittägigen Abhange der Appeninen liegen, kennt die Damaschina Burrone. Der Verfasser hat sie auch zu Valencia in Spanien und in der Provence gesehen, jedoch ist sie daselbst seltener als die Duracina und wird dort nur von Liebhabern der Obstzucht cultivirt. Im Ganzen genommen trifft man sie als einen aus dem Stein erzogenen Baum und sie wird nur dann durch das Pfropfen fortgepflanzt, wenn man eine Varietät mit ausgezeichneten Früchten davon verbreiten will. Im Genuesischen ist sie unter dem Namen Damaschina oder Morasina bekannt; in Toskana nennt man sie die späte Mescadella. Die Provencalen nennen sie **Pavie rouge d'automne.** In Valenzia werden diese Früchte mit den Namen: **Priscos de Autonno** unterschieden. Der Verfasser glaubt nicht, daß sie in den nördlichen Ländern bekannt ist, wenigstens hat er sie weder in Paris noch in Wien gesehen.

Nr. 38. Die gelbe Spätpfirsche mit anhängendem Steine und violetter Haut oder damascirte (marmorirte) Durone. Pesco duracino giallo serotino a buccia paonazza o Damaschino Durone *). II. R.

Pomona italiana, XXIV. Lief. Nr. 22.

Wollige Pfirsche mit kurzblätteriger Blüthe und großer später Frucht, violettröthlicher Haut, anhängigem, gelbem, am Steine röthlichem, fleischigem, süßem Fleische und zuckerartigem Geschmacke. Die Damaschinen sind September-Pfirschen und theilen sich in viele Varietäten, welche theils Duracinen, theils Spiccagnolen sind. Im Ganzen sind die ersten viel größer. Die, welche der Verfasser hat abbilden lassen, wog ein Pfund (33 Grannen), allein er hat denn

*) Das Wort **Damaschino** mag wohl hier als marmorirt zu nehmen seyn, indem die beiden abgebildeten Damaschinen im Rothen kurz abgesetzt gestreift sind, also fast marmorirt, obgleich dies in der Beschreibung nicht erwähnt ist.

auch von 15 bis 16 Unzen (44 Granen) gehabt. Die Gestalt der Damaschine hat etwas Eigenthümliches, welches sie von andern Pfirschen unterscheidet. So wie diese durch eine Furche in 2 Hälften getheilt sind, welche vom Stiel bis zum Gipfel sich erstreckt, stellt diese 2 Ränder (Lippen) dar, von denen der eine mehr erhaben ist als der andere und zwar in der Art, daß eine hervorstehende Rippe, welche von der Basis der Frucht ausgeht und am Gipfel, wo sie sich etwas verlängert, in einen gekrümmten Schnabel endigt. Die Farbe der wolligen Haut ist gelb, die Sonnenseite ist mit einem dunkeln Violettroth bedeckt, in welchem kurz abgesetzte Streifen sichtbar sind (mit Roth gesprenkelt), welche wie gemalt erscheinen. Das Fleisch ist dunkelgelb, um den Stein röthlich, saftig und von einem süßen Geschmack ohne Säure, hat aber weder den Parfüm der Pèche Moscadelle, noch das Schmelzende der Cotogna. Der Stein ist dick, seine erhabenen Backenseiten sind sehr dunkelbraunroth gefärbt und mit sehr zähem Fleische bekleidet (löset sich also nicht gut vom Fleische).

Die Frucht reift im September.

Die Damaschine ist diejenige Art, welche nach dem Verfasser unter Allen sich am leichtesten aus den Kernen erzeugt. In ganz Italien wird sie an keinem Ort gepfropft, ihr Stein bringt sie ohne Ausartung hervor. Die Varietäten, welche aus deren Steine entstehen, sind alle gut, größtentheils schön und häufig prächtig. Im Genuesischen sind fast alle Weinberge voll von prächtigen Damaschinen. Es ist die Pfirsche, welche am besten für gebirgige Gegenden paßt und welche daselbst, ohne an Geschmack und Farbe zu verlieren, reift. Sie ist in der Cultur nicht schwierig und kommt gut in Weinbergen und Gärten fort, in sonnigen Lagen wie in Thälern, am Meere wie im Innern des Landes. Sie blüht immer sehr reichlich; ihre Blüthen sind klein und kurzblätterig und setzen leicht Früchte an, welche selbst bei ungünstiger Witterung und Stand weniger leiden als die anderer Pfirschenbäume. Für den Handel sind sie vorzüglich geeignet, da sie sich gut transportiren lassen, und die Früchte an der Sonne getrocknet und an Schnuren angereiht, liefern der Tafel, so wie die andern getrockneten Früchte ein angenehmes Confekt. Die ersten Damaschinen zeichnen sich nicht bloß durch Schönheit, sondern auch durch ihren guten Geschmack aus, die später gegen das Ende des Septembers reifenden aber verlieren im Geschmacke und werden oft ganz schlecht befunden. Die Damaschinen sind in den nördlichen Gegenden nicht unbekannt und erzeugen sich dort aus dem Steine wie in Italien, aber sie entwickeln sich dort nicht so und werden schwerer reif. Es scheint, daß die Pomologen sie mit dem Namen Pèche de Vigna (Weinbergspfirsche) oder Persiques unterscheiden und sich nicht viel aus ihnen machen. In den südlichen Gegenden hingegen findet man sie sehr häufig und in der Romagna und in Toskana, so wie in Rom kommen sie auf dem Markte als beliebte Früchte vor, und sind auch in der That daselbst gut. Im Königreich Valenzia findet man sie im Ueber-

fluß und von außerordentlicher Größe. Die schönsten Pfirschen dieser Art hat der Verfasser aber in der Provence und in Rousillon gesehen. Die Damaschine soll die herrschende Art in Kleinasien und an der Küste von Afrika, wo man Pfirschen zieht, seyn. Der Herr Prof. Gallesio bestimmt im Texte nicht genau, wie diese Pfirsche in andern Ländern und von andern Pomologen genannt wird. In der systematischen Zusammenstellung der Pfirschen führt er Duhamel's Pesche pourprée oder Johnson's Late Pourple-Peach nach Brookshawe als Synonyme auf. Da aber die uns unter den Namen Purpurpfirschen bekannten Pfirschen sämmtlich vom Fleische ablösende Steine haben, diese Damaschine aber einen vom Fleische nicht ablösenden Stein haben soll, so kann sie nicht mit jenen für eine und dieselbe Sorte gehalten, und muß demnach für eine für sich bestehende Art genommen werden.

Nr. 39. Die weiße Spätpfirsche mit nicht ablösigem Stein. Die weiße Pfirsche von Verona. Pesso duracino bianco tardivo. Biancone di Verona. Pêche de Verone. I. R.

Pomona italiana. XV. Lief. Nr. 14. Christ's H. Wb. S. 356.

Wollige Pfirsche mit kleiner Blüthe, fast ohne Blumenblätter, größter, später wolliger Frucht, weißem, saftigem, sehr zartem, im Munde zerfließendem Fleische, etwas säuerlichem Safte von angenehmstem Geschmacke und nicht ablösigem Steine, weißlicher, manchmal leicht gerötheter Haut. Der Herr Prof. Gallesio scheint mit dieser Pfirsche nicht im Reinen zu seyn, er hält sie zwar mit der Pavie blanc, Pavie Madeleine (dem weißen Härtling, Handbuch II. Bd. Seite 359, Nr. 46.) für eine Sorte, doch neigt er sich noch mehr für die Riesenpfirsche von Pomponne (Handbuch Seite 349, Nr. 45) und giebt in der im Anhange vorkommenden systematischen Zusammenstellung den Namen der Pavie blanc oder Duracina bianca precoce, oder seiner Maddalena bianca Durona und macht die Biancone di Verona zur Pavie de Pomponne des Duhamel und Broockshawe. Die Abbildung in der Pomona italiana spricht nicht für das Letztere, obschon die Frucht sehr groß ist. Sie ist von Farbe fast ganz gelblichweiß, das Fleisch um den Stein herum nur wenig geröthet, reift aber im September und October in der Lombardei und zu Verona, und ist dort unter obigen Namen bekannt. In Toskana und Genua findet man sie nicht. Was die Pavie blanc betrifft, so ist diese kleiner und hat als Hauptunterschied, so wie auch die Pavie de Pomponne große Blüthen, während die weiße Spätpfirsche von Verona kleine Blüthen hat, welche fast gar keine Blumenblätter haben. Dieser wesentliche Unterschied in der Blüthe dieser drei Früchte möchte, so wie auch die Zeit ihrer Reife, welche in der Lombardei und in Verona im September und October fällt, während die Pavie blanc selbst in Deutschland Anfangs September, ja in warmen Sommern schon

in die Mitte des August fällt, wohl vermuthen lassen, eine eigene Art in ihr zu sehen.

Nr. 40. Der Catharinen-Härtling. Pavie St. Catherine. Belle Catherine. Catharine Peach. II. R.

Pomol. Mag. Vol. I. Nr. 9. Hortic. Sociét. Cat. No. 33.

Die Frucht ist 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Ihre Form ist rund, etwas platt gedrückt, zuweilen nimmt sie gegen den Gipfel zu etwas mehr ab als nach unten, und sowohl auf ihrem Gipfel als am Bauche ist sie etwas uneben; die Furche ist schwach. Die Farbe der feinwolligen Haut ist blaßgelb, mit röthlichen Streifen besetzt, die Sonnenseite ist schön geröthet und mit dunkelrothen Streifen gezeichnet. Das Fleisch ist weiß, am Stein dunkelroth, hängt fest an demselben, später wird es weißlichgelb, es ist sehr saftig und von einem süßen Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß, länglichrund, sehr wenig zugespitzt, von röthlicher Farbe und sitzt fest im Fleische.

Die Frucht reift Anfangs October.

Der Baum gehört nur an eine warme Wand bei vollkommenem Mittagsstand oder in's Treibhaus, er trägt reichlich. Das Blatt ist länglich-spitz, sehr dunkelgrün, etwas schifförmig zusammengezogen und am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel ist mit zwei Drüsen besetzt. Die Blüthe ist klein und röthlich.

Die grüne Catharinen-Pfirsche aus Amerika ist durch eine hellere Farbe und vorzüglicheren Geschmack von dieser unterschieden, sie ist von Form mehr kugelrund und der Blattstiel hat bei ihr keine Drüsen.

Nr. 41. Die Natalin- oder Weihnachtspfirsche. Die Winterpfirsche aus Neapel. Pesco Natalino o Vernino di Napoli. II. R.

Pomona italiana. XXII. Lief. Nr. 21.

Wollige Pfirsche mit kurzblätteriger Blüthe und Winterfrucht; gelber, wolliger, auf der Sonnenseite gerötheter Haut; gelbem, am Stein anhängendem, festem, süßem, sehr wolriechendem Fleische und angenehmem Geschmacke. Die Natalina ist eine in ganz Italien bekannte Pfirsche, wird aber mit Recht mehr als eine Seltenheit zur Schmückung der Luxustafeln betrachtet, als daß sie für den Gaumen beliebt wäre. Die in Neapel erzogenen machen davon eine Ausnahme. Sie vereinigen mit einer Späte der Reife, welche die aller andern Pfirschen übertrifft, ein angenehmes Aeußere, wie edles und schmackhaftes Fleisch und ein Arom, welches mit dem der Juli-Pfirsche (Pesche Luglienghe) wetteifert. Im Jahr 1824 hat sie der Herr Prof. Gallesio in Neapel von der Mitte des November bis zur Mitte des December gegessen und mit nach Rom genommen, wo sie sich bis über Weihnachten hinaus frisch erhielt. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und hält 2½ Zoll im Durchmesser, sie gleicht im

Aeußern der **Moscadella duracina**, nur ist sie etwas länglicher als diese. Die Farbe der wolligen Haut ist sehr dunkelgelb wie eine Aprikose, auf der Sonnenseite ist sie roth angehaucht. Das Fleisch ist aprikosenartig-gelb und von etwas dichter Substanz, aber vollsaftig und hängt nicht so fest am Stein als andere Pfirschen dieser Art, der Geschmack ist süß und angenehm, ohne alle Säure. Besonders zeichnet sich diese Pfirsche vor allen andern späten Pfirschen durch ihren Parfüm, den sie ausduftet, aus, und der fast eben so stark ist, als bei den frühzeitigen.

Die Frucht reift Ende Novembers und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum zeichnet sich nicht besonders aus und blüht zu derselben Zeit, wie die andern Pfirschbäume; die Blüthe ist klein und kurzblätterig. Die Frucht fängt erst im October an, sich zu färben und wird erst gegen das Ende des November reif, läßt sich aber nicht länger am Baume erhalten, weil sie wegen des anhaltenden Regens in dieser Jahreszeit faul wird. Man pflückt daher die Früchte in Neapel zu Ende des November und verwahrt sie, in Körbe gepackt, in trockenen Kellern oder Höhlen. Besonders ist die Frucht in Somma und Salerno auf diese Weise in den Höhlen am Vesuv aufbewahrt und bei dem milden Clima Campaniens, wo der Herbst viel sanfter und trockner ist als in andern Gegenden Italiens, eine einträgliche Speculation der dortigen Bewohner, welche sie vortheilhaft in Neapel absetzen können. Dieses trockene Clima der dortigen Gegend ist ganz dazu geeignet, den Spätfrüchten den guten Geschmack zu geben, welchen sie anderwärts wegen Nässe, Winden und Reife und des oftmaligen Wechselns der Witterung nicht erhalten können. Auf diese Art hat der Verfasser in Neapel nicht bloß anderes Winterobst, sondern auch Sommerobst im Dezember ganz gut erhalten, mit glatter Haut und ganz frisch gefunden. Man findet zwar in Italien noch andere späte Pfirschen, welche erst im November gepflückt werden, wie die St. Martin's und die St. Catharinen-Pfirsche, allein sie haben nicht das schmackhafte Fleisch und den Wohlgeruch der Natalina.

N. 42. Der späte Härtling. Le Pavie tardif. II. R.

Traité des arbres fruit. Vol. I. Liv. 65. Tab. 390. Noisette p. 249. Nr. 48.

Die Frucht ist groß, gegen 3 Zoll hoch und fast eben so breit, an den Seiten zusammengedrückt, nach unten hin merklich abnehmend, auf der einen Seite platt abgerundet, auf der andern durch eine Furche in zwei gleiche wulstige Hälften getheilt, auf dem Gipfel ist sie mit einem oft ziemlich starken Wärzchen versehen; die Stielhöhle ist sehr enge. Die Farbe der dicken, wolligen Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist gelber und weißer als die des Härtlings von Pomponne, auf der Sonnenseite hingegen ist sie mit einem schönen Roth verwaschen, welches in Punkte übergeht (nach Noisette aber ohne

Farbe). Das Fleisch ist gelber und weniger fest als das des Newtons-Härtling (Handb. S. 354, Nr. 52), auch weniger roth als bei diesem um den Stein, an welchem es fest anhängt, es ist vollsaftig und scheint auch besser zu seyn als bei jener Pfirsche.

Die Frucht reift im November oder Ende October und hält sich lange auf dem Lager gut.

Der Baum wächst sehr kräftig, treibt stark in die Höhe, entblößt sich unten zu sehr von Aesten und paßt daher nicht gut an's Spalier. Die Sommertriebe sind zart grün, in's Gelbliche spielend, auf der Sonnenseite violettroth verwaschen, die Augen sind dick, weißwollig, oft dreifach und stehen auf hohen Augenträgern. Das Blatt ist 5 bis 6 Zoll lang, 20 bis 22 Linien breit, schön glänzend dunkelgrün, ziemlich stark verbogen, in der Nähe der Hauptrippe gerunzelt, stark hinterwärts gebogen, die Mittelrippe des untern Theils desselben ist weiß und der Rand scharf gezähnt. Der Blattstiel ist kurz, gerinnelt und mit einigen großen, braunen, nierenförmigen Drüsen besetzt. Die Blüthen sind klein und ziemlich roth gefärbt.

Nach Noisette ist es eine große Frucht, ohne Farbe, von mittelmäßiger Größe; da sie sehr spät reif wird, so räth er den Baum nur im südlichen Frankreich oder in einem sehr warmen Clima zu pflanzen, weil sonst die Frucht nicht reif wird.

Zweite Classe. Glatte oder nackte Pfirschen.
(Violettes Nectarines).

Erste Ordnung. Mit ablösigem Steine.

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

Nr. 43. Die Desprez-Pfirsche. La Pêche Desprez. I. R.

Traité des arb. fruit. Vol. I. Liv. 27. Tab. 154. Bon Jard. p. 16. Noisette, p. 249. No. 49.

Diese niedliche Pfirsche befindet sich in dem Garten des Herrn Noisette zu Paris, welcher sie im Jahr 1808 unter dem Namen Brugnon blanc aus Belgien mitgebracht hatte; Anfangs hielt man sie für eine Brugnon, nach genauerer Untersuchung der Frucht aber fand man, daß ihr Fleisch keineswegs an dem Stein fest anhieng, sondern sich gut von diesem trennte und demnach zu den Violettes oder Nectarinen gezählt werden muß. Dem Herrn Desprez, Richter zu Alencon, zu Ehren, welcher das System der Pfirschen, welches ich im Handbuche angenommen habe, im Jahr 1810 und 1811 in Paris ausarbeitete und bei den Pfirschen außer der schon bekannten Eintheilung in wollige und glatte Pfirschen, mit ablösigem und nicht ablösigem Stein, noch die Eigenheiten der verschiedenen Bäume nach ihren Blüthen und Drüsen auf den Blattstielen hinzufügte und darnach

der in Wien noch in Paris, obgleich er daselbst fleißig die dortigen Früchte untersuchte und verglich. Eben so wenig konnte er sie in den Pomonen der verschiedenen Nationen unter den darin beschriebenen Pfirschen auffinden. Der Name dieser Frucht kündigt sie als eine aus Spanien stammende Art an. Er bemerkt indessen, daß in einigen Gegenden der Name Albergidos für das ganze Geschlecht der Nußpfirschen (glatten Pfirschen) gebräuchlich, und daß er in vielen Theilen Italiens jetzt für gewisse, weit schätzbarere Varietäten angenommen ist, wie z. B. die Vaga-Loggia. Es könnte auch diese Pfirsche in Italien aus dem Stein einer gemeinen Nußpfirsche entstanden und mit diesem Namen wegen Statt findender Aehnlichkeiten mit diesen Früchten belegt worden seyn. Herr P. Gallesio versichert, sie weder in Cadix noch in Valenzia gesehen zu haben, obgleich er zur Zeit der Pfirschen sich daselbst aufhielt. Ob der Baum dieser Pfirsche im Garten des Herrn Mozzei ein aus dem Stein erzogener Wildling oder ein veredelter war, hat er nicht untersucht, doch glaubt er, daß sich schwerlich die Art durch den Stein echt fortpflanzen läßt, und hält es für sicherer, selbige durch die Veredlung zu vermehren, weil man nur auf diese Weise die Frucht in ihrer Echtheit sicher wieder erhält. Die Frucht ist die kleinste aller Pfirschen, außer der Kirschenpfirsche (Pesca-Ciliegia). Die Farbe der glatten Haut ist weißlich wie bei den meisten Aprikosen und mit einem fleischfarbenen Roth schön gefleckt und angespritzt, welches auf der Sonnenseite einen großen Flecken bildet, aber ihr keinen besondern Relief giebt, welcher gewöhnlich aus dem lebhaften und vereinten Roth hervorgeht und den Nußpfirschen ein brillantes Ansehen giebt. Das Fleisch ist weiß, fein (edel) und hat nicht das Säuerliche der gewöhnlichen Nußpfirschen, aber auch nicht den Geschmack und den Wohlgeruch der Vaga-Loggia. Der Stein ist rund, erhaben und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift im August.

Der Baum zeigt keinen Unterschied von dem gewöhnlichen Pfirschenbaum. Die Blüthe hat kurze Blumenblätter von einer rothen Weinfarbe. Von der gelben Herzpfirsche, L'Alberge jaune, ist sie hinlänglich durch ihre glatte Haut, Kleinheit der Frucht und durch ihr weißes Fleisch unterschieden, eben so von der Jaune lisse, welche außerdem noch viel später und erst im October reift.

Nr. 46. Die gelbe Nußpfirsche mit violetter Haut und ablösigem Stein. Pesco-noce spiccagnolo gialla a buccia paonazza. II. R.

Pomol. italiana. XI. Lief. Nr. 10.

Pfirsche mit glatter Frucht, gelbem Fleisch, ablösigem Stein, mit violetten Flecken angelaufener Haut, welche zähe am Fleische haftet, das gelb, butterhaft, sehr wohlschmeckend und mit angenehmem Geruch versehen ist. Die ablösige Nußpfirsche mit gelbem Fleische und violetter Haut ist eine Varietät, welche sich der Vaga-Loggia

Toscana, auch der Noce spiccagnola alba sehr nähert und sich dem Ansehen nach nur durch die Farbe ihrer Haut unterscheidet, welche mit einem leichten Violett bedeckt ist, so daß sie darin etwas der Pesca-noce violetta, Noce-spiccagnola bianca gleicht. Der Baum derselben unterscheidet sich in nichts von den andern Pfirschenbäumen, und nur in der Frucht findet man den Unterschied der Varietäten. So lange sie noch unreif ist, bemerkt man keinen Unterschied von den Pfirschen derselben Art und hat wie diese Aehnlichkeit mit einer Wallnuß. Aber je mehr sie sich ihrer Reife nähert, desto mehr entwickelt sich der Charakter der Pfirschen und behält nur das Glatte der Haut bei. Das lebhafte Grün, welches das Aeußere der Frucht auszeichnet, färbt sich nach und nach gelb und erhält auf der Sonnenseite einen violettrothen Flecken, welcher sich nach Maßgabe ihres Fortschreitens in der Reife ausbreitet und verstärkt, und endlich mit dem Durchscheinenden des Gelben eine Art sehr schön marmorirter Färbung erhält. Das Fleisch ist gelb, fein, butterhaft, aber etwas fester als das der Spiccagnola pubescente und saftiger; der Geschmack ist durch eine leichte Säure erhöht und hat etwas Arom, kommt aber dem der Vaga-Loggia nicht gleich. Das Fleisch löset sich vom Stein, welcher dick und von gelber, dem Fleische ähnlicher, jedoch bräunlicherer Farbe ist und beim Oeffnen der Frucht rein und trocken erscheint.

Die Frucht reift im August und ist eine der guten Pfirschen dieses Monats. Sie ist aber weniger gut als die Spiccagnola gialla oder die Vaga-Loggia, aber besser als die Pesca-violetta und alle andere ablösige Nußpfirschen mit weißem Fleisch.

Der Baum zeichnet sich durch Nichts von dem anderer Pfirschenbäume aus und seine Cultur ist dieselbe. Das Blatt ist mittelmäßig groß und die Blüthe hat kurze, mit einem dunkeln Fleischroth, wie bei andern Nußpfirschen mit gelbem Fleisch, gefärbte Blumenblätter.

Es ist schwer zu bestimmen, welche der Nußpfirschen, die von den jenseits der Alpen lebenden Pomologen beschrieben worden sind, mit dieser übereinstimmen, weil ihre Beschreibungen nicht genau genug sind, um sie sicher mit einander vergleichen zu können. Doch läßt sich so viel abnehmen, daß sie entweder dort gar nicht bekannt oder sehr selten ist, weil die Violettes der Franzosen und die Nectarines der Engländer nach den Beschreibungen jener Pomologen fast alle ein weißes Fleisch zu haben scheinen. Der Herr Verfasser hat keine mit gelbem Fleisch erkennen können, außer den Brugnous oder den Pêche-Noci Duracine. Er ist selbst in Verlegenheit, diese Varietät bei den italienischen Schriftstellern aufzufinden, weil sie die Früchte noch kürzer beschreiben, als die Pomologen, und er wagt es nicht, sie auf eine der Nußpfirschen, der Quadri della R. Villa di Castello und des Micheli zu beziehen *); aber er kann versichern, daß das südliche

*) Zwei italienische Werke über Pomologie.

Italien voll von dieser Pfirsche, und daß sie auch in Toskana und der Lombardei nicht unbekannt ist. Im Genuesischen ist sie selten.

Nr. 47. Die gewöhnliche Elruge-Nectarine. Common Elruge-Nectarine. Claremont-Nectarine. Oatland's Temples Nectarine. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. II. No. 49. Hortic. Sociét. Cat. No. 21. Loudon's Encycl. S. 935. Nr. 1. Chr. H. Wb. S. 353.

Wurde von einem Baumschulenbesitzer, Gurles, in England erzogen. Die Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit, rundlich, fast oval, die Furche, welche vom Stiel bis auf den Gipfel hinläuft, ist flach, wird aber gegen den Gipfel zu tiefer und endet daselbst mit einer kleinen Spitze. Die Farbe der glatten Haut ist hellroth, die Sonnenseite ist blutroth und mit kleinen, bräunlichen Flecken besetzt, sie gleicht sehr der Violette hâtive. Das Fleisch ist weißlich, schmelzend, sehr saftig, um den Stein röthlich schillernd, der Geschmack ist sehr angenehm weinartig und wird dann erst gut, wenn die Frucht anfängt, etwas einzuschrumpfen. Der Stein ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, 1 Zoll breit, oval, wenig zugespitzt, von Farbe blaßbraun und unterscheidet sich von dem der Violette hâtive durch seine hellere Farbe, indem jener dunkelroth ist; der Stein löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August oder Anfangs September.

Der Baum trägt selbst als Hochstamm sehr gut, nur reifen seine Früchte darauf erst Ende September. Das Blatt ist groß, länglich, scharf zugespitzt und am Rande gezähnt. Der Blattstiel ist mit zwei weißlichen Drüsen besetzt. Die Blüthe ist sehr klein und von Farbe blaßroth. Von der Violette hâtive unterscheidet sie sich noch außer der Farbe des Steins, daß die Furche etwas tiefer ist als bei jener, die Stielhöhlung weniger tief und der Stein sich weniger gut vom Fleisch löset als bei der Violette hâtive.

Nr. 48. Die Vaga-Loggia-Pfirsche mit ablösigem Stein; die Quittennuß-Pfirsche mit ablösigem Stein. Pesco Vaga-loggia spiccagnola, o Pesco-Noce Cotogno spiccagnola. I. R.

Pomon. italiana. IX. Lief. Nr. 8.

Die Vaga-Loggia-Pfirsche mit kleiner Blüthe, glatter Frucht, gelblicher, mit einem rothen Backen versehener Haut, gelbem Fleisch, nicht anhängigem Stein, zartem, delicatem, sehr wohlriechendem Fleisch und sehr angenehmem süßem Saft. Insgemein Vaga-Loggia spiccagnola genannt. Diese glatte Pfirsche mit ablösigem Stein gehört unter die Nußpfirschen, deren Fleisch, so gelb wie die Haut, sich ganz vom Stein trennt. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, in ihrer Form fast rund; die gewöhnliche Furche, welche sich gewöhnlich an den Pfirschen befindet, ist kaum bemerkbar und nur an einer Stelle treten die Backenseiten etwas erhaben hervor. Die Stielwölbung ist etwas platt gedrückt und nur gegen den Rand

der Frucht hin rundet sich diese etwas erhaben wieder zu. Auf dem Gipfel befindet sich eine Art Spitze, welche aber so klein ist, daß sie die Rundung desselben nicht verdirbt. Die Farbe der glatten Haut ist glänzend gelb, wie bei allen Nußpfirschen, welche schöne Farbe auf der Sonnenseite kaum durch einen leichten Anflug von Roth gehoben wird, wodurch das Colorit noch schöner wird. Das Fleisch ist gelb, butterhaft (schmelzend), löset sich nicht ganz in Saft auf, doch ohne trocken zu seyn, und der Geschmack ist von einer eigenen Erhabenheit und von so edlem Zuckergeschmack, daß man ihn parfümirt nennen könnte, ohne die mindeste Beimischung von Säure, welche den Nußpfirschen gewöhnlich eigenthümlich ist. Beim Genuß dieser vortrefflichen Frucht empfindet man den eigenthümlichen Geruch, welcher die Nußpfirschen vor andern Pfirschenarten auszeichnet und diese Frucht zu einer der vorzüglichsten in ihrer Classe erhebt. Die Frucht in ihrer vorzüglichen Güte ganz kennen zu lernen, erfordert aber am Baume einen solchen Grad von Reife, bis sich dieselbe durch ein leichtes Runzligwerden der Haut angiebt, wo sie alsdann erst ihren höchsten Reifpunkt erlangt und sich ihr Saft zu dem ihr eigenthümlichen Wohlgeschmack und Parfüm entwickelt hat, während bei den gewöhnlichen Pfirschen ein Nachreifen auf dem Lager hinlänglich ist, um solche genießbar zu machen.

Der Baum unterscheidet sich in Nichts von den übrigen Pfirschenbäumen; die Blüthe hat kleine, kurze, hell fleischfarbne Blumenblätter, welche sich erst dann entfalten, wenn die Staubfäden sich schon geöffnet haben.

„Die Nußpfirsche mit gelbem Fleisch und ablösigem Stein ist in ganz Europa bekannt und findet sich in allen pomologischen Werken, aber nicht überall entwickeln sich ihre Haupteigenschaften gehörig. Es scheint, als wenn sie nur ein sehr heißes Clima liebte, um den ihr eigenthümlichen Geschmack und Parfüm zu erlangen, durch welchen sie sich besonders auszeichnet. Die besten, welche der Herr Verfasser gegessen hat, waren die in Pisa, wo sie unter dem Namen Baga-Loggia bekannt ist. Sie verlangt zu ihrem Gedeihen einen guten Boden und eine warme Lage und läßt sich häufig aus ihrem Stein in ihrer Echtheit erziehen, doch ist die Veredlung derselben durch ihre Reiser wohl die sicherste Art, um sie fortzupflanzen."

Welche Nußpfirsche mit gelbem Fleisch und ablösigem Stein der der Herr P. Gallesio hiermit gemeint hat, ist mir nicht bekannt, da sich nur eine Frucht dieser Art, die Jaume lisse (glatte gelbe Pfirsche) damit vergleichen läßt, allein diese hat große Blüthen und die Baga-Loggia kleine.

Nr. 49. Die Apfelpfirsche. Pesco Mela. II. R.

Pomon. italiana. VI. Lief. Nr. 7.

Die apfelförmige Pfirsche mit mittelmäßiger irregulärer Sommerfrucht, glatter, düsterer, bleichgelber, mit rothen Flecken bespritzter

Haut, weißem Fleisch mit fast säuerlichem Saft. Insgemein **Pesca Mela** genannt. Diese Nußpfirsche mit ablösigem Stein zeichnet sich vor allen anderen Pfirschenarten durch die besondere Farbe ihrer Haut vorzüglich aus. Der Name Apfelpfirsche, welchen man ihr nicht ohne Grund beigelegt hat, entspricht dem Ansehen der Frucht, welche wirklich in der Gestalt und Farbe Aehnlichkeit mit einem Apfel hat. Die Frucht hat einen feinen Geschmack und Wohlgeruch und verdient in dieser Hinsicht sowohl als vorzüglich wegen ihres äußeren Ansehens unter den bekannten Pfirschen eine Stelle. Der Herr P. Gallesio fand diese noch seltene Pfirsche nur in Pisa in dem Garten des Herrn Mazzei und in keinem Werke der ihm bekannten Gartenbücher, welche er, um Nachweisung über diese Frucht zu erhalten, nachschlug, fand er Spur von ihr, um sie mit einer in denselben enthaltenen Pfirschen vergleichen zu können. Es schien ihm, daß der Baum, welcher diese Frucht hervorbrachte, veredelt worden sey, und er zweifelt, daß die Frucht durch ihren Stein sich echt fortpflanzen läßt. Die Frucht ist etwas höher als breit und auf der Abbildung derselben hat sie allerdings auf den ersten Anblick viel apfelartiges, indem sie auf beiden Seiten etwas breit gedrückt ist. Die Furche theilt die eine Backenseite dergestalt, daß die eine Hälfte derselben etwas mehr hervorsteht als die andere. Die Farbe der glatten Haut ist etwas düster blaßgrün und gelb und mit einem bloßen Blutroth angesprengt, wie man dies häufig an Aepfeln findet. Das Fleisch ist weiß, saftig und von einem zwar angenehmen, aber etwas säuerlichen Geschmack; es löset sich vollkommen gut vom Steine, so, daß dieser trocken und rein in der Frucht liegt.

Der Baum zeigt keinen Unterschied von den anderen Pfirschenbäumen.

Alle angegebenen Charaktere der Frucht kündigen sie ohne Zweideutigkeit als eine noch beschriebene und bekannte Nußfirsche an.

Nr. 50. Die sehr späte violette Pfirsche oder Nußpfirsche. La Pèche violette très tardive ou Pêche de noix. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 414.

Die Frucht unterscheidet sich von der späten Violette (**Violette tardive**) durch ihre längere Form, spätere Reife und durch ihre fast immer grüne Farbe, wovon sie den ziemlich unpassenden Namen Nußpfirsche (**Pèche noix**) erhalten hat. Doch verlangt sie allerdings, wenn sie diese Farbe verlieren und sich röthen soll, eine sehr günstige Lage und warme Witterung. Diese Pfirsche ist unstreitig eine der spätesten von allen bekannten Pfirschenarten, und die Eigenschaften, welche sie, wenn sie reif ist, besitzen soll, sind für ein gemäßigtes Clima, und besonders für das von Paris, so gut als nicht vorhanden, denn man hat sie noch niemals daselbst vollkommen reif erhalten, um sie prüfen zu können.

Zweite Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine. (Brugnons).

Zweites Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

Nr. 51. Die Vaga-Loggia-Pfirsche mit anhängigem Stein. Die Quittennuß-Pfirsche. Pesco Vaga-Loggia Duracina o Pesco noce cotogna. I. R.

Pomona italiana. I. Lief. Nr. 1.

Die Vaga-Logia-Pfirsche mit kleiner Blüthe, glatter runder Frucht, gelbröthlicher Haut, gelbem, festem, sehr wohlriechendem Fleisch und sehr angenehm süßem Saft, mit am Fleische anhängendem Stein, insgemein Vaga-Loggia Duracina genannt. Diese Frucht ist eine der köstlichsten, welche man unter der Art der Nußpfirschen (glatten Pfirschen) kennt. Der Baum gleicht in Allem dem der andern Pfirschen und unterscheidet sich auch in seinem allgemeinen Habitus nicht von den wolligen Pfirschenarten. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, am Stiele etwas eingedrückt, nach oben abgerundet und ausgezeichnet durch die glänzende Färbung der Haut und durch das schöne Strohgelb *), welches die Grundfarbe bildet und auf der einen Seite durch einen schönen Anflug von Roth unterbrochen wird, welches sich zu einem starken Flecken auf der Sonnenseite zusammenzieht. Das Fleisch ist gelb wie die Haut, saftig, zart und von einem süßen, parfümirten Geschmack, es hängt fest am Stein. Von der gemeinen Nußpfirsche unterscheidet es sich durch einen von aller Säure befreiten Geschmack, welcher dieser Pfirsche eigen ist und durch einen ihr eigenthümlichen lieblichen Geruch. Der Stein ist blaßgelb, hängt fest am Fleische und hat eine bittere Mandel, welche die Frucht wieder hervorbringt, manchmal der Mutter gleich, häufiger aber schlechter und selten besser.

Die Frucht reift in der Mitte des August, und ihr waher Zeitigungsgrad zeigt sich durch ein leichtes Vollwerden derseben an, wobei sich auch ihr Wohlgeruch entwickelt.

Der Baum gleicht den gewöhnlichen Pfirschenbäumen und zeigt keinen wesentlichen Unterschied von diesen, er trägt übrigens reichlich. Die Blüthe ist klein und von einer weinartigen Röthe **). Außer dieser Vaga-Loggia mit gelbem Fleisch und anhängendem Stein giebt es noch eine Art, weche keine Nußpfirsche, sondern eine Spicca ist (Pfirsche mit ablösendem Stein), dieser sehr gleicht und in den Gärten von Pisa, besonders in den gegen die Porte alle Piagi gelegenen, erzogen wird. Diese Pfirsche gleicht ganz der Duracina, sowohl in der Form als Farbe, aber ihr zarteres und butterhaftes Fleisch hat nicht

*) Nach der Abbildung ist die Farbe keineswegs strohgelb, sondern sehr hochgelb, so wie auch das Fleisch.

**) Soll wohl die Farbe des Rothweins, dunkelroth, bedeuten.

den Wohlgeruch der letzteren und kommt ihr auch an Wohlgeschmack nicht gleich. Dort hat man Vagge-Loggien mit ganz gelber Haut und hält sie als eine von dieser unterschiedene Varietät. Der Herr Professor Gallesio glaubt, daß es in der That keine Art giebt, deren Früchte beständig und gänzlich gelb sind, und er hat dergleichen weder in Mailand noch in Wien gesehen, aber bei der oben beschriebenen Vaga-Loggia diese Einförmigkeit der Früchte selbst an solchen Stämmen bemerkt, an welchen zwar außerdem gefärbte Früchte sich befanden, doch deren vorkamen, welchen jene Röthe fehlte und die Ursache nur zufälligen Einwirkungen wohl zuzuschreiben ist. An vielen Orten in Toskana nennt man diese Pfirsche Pesca noce cotogna und sowohl hinsichtlich der gelben Farbe ihrer Haut als ihres Fleisches ähnelt sie einem Apfel, der diesen Namen (Quittenapfel) trägt. Man behauptet, daß dieser Name von dem königlichen Garten della Vaga-Loggia abstamme, welcher außerhalb des Thores gelegen ist, und wo sie zur Zeit des Großherzogs von Medicis ausschließlich gebaut worden seyn soll. Jetzt ist sie selten in dieser schönen Gegend und nur von Wenigen unter dem Namen Vaga-Loggia gekannt. Der größte Theil der Florenzer Gärtner nennt sie Alberge-Pfirsche (Pesca Alberges) und viele nennen sie Norellara. Diese Varietät ist häufig im Ferrarischen, im Bolognesischen, in Este und an vielen Orten der Romagna, und sie wird dort groß und schmackhaft. In allen diesen Ländern ist sie unter dem Namen Albergé bekannt. In Mailand und Wien hat der Herr Verfasser zwar eine ziemlich ähnliche Pfirsche gefunden, welche aber weder im Geschmack, noch im Wohlgeruch der toskanischen gleich kam. Die, welche er zu Mailand gegen das Ende des August gegessen hatte, waren Spiche (mit ablösendem Stein), mit strohgelber Haut, aber ohne Anflug von Röthe. Die in Wien den 22. September genossenen waren Duracinen (mit nicht ablösigem Stein) ihre Farbe war ganz gelb, aber ihr Fleisch, obschon zart, war von wenig gutem Geschmack und etwas säuerlich.

Die Franzosen haben viele ziemlich schöne Varietäten der Nußpfirschen, aber fast alle haben ein weißes Fleisch. Die gelben befanden sich bloß in der Provence, aber sie hatten sämmtlich ein weniger gutes Fleisch und kamen keineswegs der Vaga-Loggia gleich. Die Jaune lisse, welche Duhamel beschreibt, ist die einzige, welche aus derselben Classe ist, aber sie ist viel kleiner und reift später, erst im October, wo sie den Geschmack und den Wohlgeruch einer guten Pfirsche nicht mehr bekommen kann. In dem neuen Duhamel des Herrn Micheli kommt Nr. 47 eine Brugnon jaune vor, welche aber eine grünliche Haut hat und auf der Sonnenseite nur etwas gelb gefärbt ist, deren Fleisch, obschon es mürbe und süß, doch ein wenig Säure hat. Auch unter den englischen Nectarinen in Brookshawe scheint sie sich nicht zu befinden, da sie sämmtlich ein weißes Fleisch haben, wohl aber könnte die Brugnon jaune in Knoops fructologia, welche eine rothgefleckte Haut und ein gelbes, am Stein fest sitzen-

des Fleisch hat, unsere Vaga-Loggia seyn, zumal sie wegen ihres süßen und kräftigen Geschmackes geschätzt wird. Der Herr Verfasser zweifelt indessen, ob diese Pfirsche in dem nördlichen Clima außer Italien ihre Vollkommenheit in dem Grad erreicht, wie in Italien. Die schönsten Noci-Pesche Duracine hat er in Spanien angetroffen, woselbst sie in der Provinz Valenzia unter dem Namen Albergidos bekannt sind und sich durch eine Größe, welche noch die der Vaga-Loggia übertraf, auszeichnen. Dieser Umstand und der Name Alberges, den man in Italien angenommen hat und der ohne Zweifel aus dem Spanischen abstammt, läßt ihn vermuthen, daß diese spanische Pfirsche nach Italien übergegangen und daselbst eine der ersten Stellen unter den Pfirschen eingenommen hat.

Nr. 52. Brugnon duracina des Grecs. Die griechische Herzpfirsche. II. R.

Traité des fruits de Couverchel, p. 416.

Diese Untervarietät der Pfirschen unterscheidet sich von diesen gewöhnlich durch geringere Größe, glatte und glänzende Haut, ohne Wolle und durch am Stein fest anhängendes Fleisch, welches weniger wohlschmeckend ist als das der eigentlichen Pfirschen. Die Frucht ist im gekochten Zustande besonders nahrhaft und wird den Patienten, welche sich bei hitzigen Fiebern oder langwierigen Krankheiten einer strengen Diät unterwerfen müssen, mit Vortheil gegeben. Im rohen Zustande genossen, ist sie weniger gut als die eigentlichen Pfirschen.

Hauptübersicht

der Varietäten der wahren Pfirschen, von dem Hrn. Prof. Gallesio nach der Reifzeit zusammengestellt.

1. Spiccociola bianca Giugnolina.
2. Spiccacciola gialla.
3. Duracina gialla precoce.
4. Spiccacciola gialla precoce.
5. Spiccaciola bianca.
6. Duracina bianca precoce.
7. Duracina giallo-pura Luglienga.
8. Spiccaciola giallo-pura Luglienga.
9. Spiccacciola bianco-rossa Luglienga.
10. Duracina bianco-rossa Luglienga.
11. Spiccacciola giallo-rossa Agostenga.
12. Duracina giallo-rossa Agostenga.
13. Spiccacciola bianco-rossa Agostenga.
14. Duracina bianco-rossa Agostenga.
15. Duracina gialla Agostenga.

16. Spiccacciola gialla Agostenga.
17. Duracina bianco rossa Settembrina.
18. Spiccacciola bianco rossa Settembrina.
19. Spiccacciola bianca Sanguigna.
20. Duracina bianca Sanguigna.
21. Spiccacciola gialla ibrida a mandorla dolce.
22. Spiccacciola bianca ibrida a mandorla mista.
23. Duracina giallo paonazza Settembrina.
24. Spiccacciola giallo paonazza Settembrina.
25. Duracina bianca Settembrina.
26. Spiccacciola bianca Settembrina.
27. Spiccacciola bianca a fior semidoppio.
28. Spiccacciola bianca nana.
29. Duracina giallo paonazza Ottobrina.
30. Spiccacciola giallo paonazza Ottobrina.
31. Spiccacciola bianca serotina.
32. Duracina bianca serotina.
33. Spiccacciola gialla serotina.
34. Duracina gialla serotina.
35. Duracina bianca Ottobrina.
36. Duracina gialla.
37. Spiccacciola gialla Vernina.
38. Duracina gialla Vernina.
39. Pesco a fior doppio.

Uebersicht

der glatten Pfirschen nach der Reifzeit zusammengestellt.

1. Pesca Noce Spiccacciola bianca precoce.
2. Pesca Noce Spiccacciola bianca Luglienga.
3. Pesca Noce Duracina bianca Luglienga.
4. Pesca Noce Spiccacciola gialla Luglienga.
5. Pesca Noce Duracina gialla Luglienga.
6. Pesca Noce Spiccacciole bianca Agostenga.
7. Pesca Noce Duracina bianca Agostenga.
8. Pesca Noce Spiccacciola gialla Agostenga.
9. Pesca Noce Duracina gialla Agostenga.
10. Pesca Noce Duracina gialla a giallo puro.
11. Pesca Noce Spiccaciola gialla a giallo puro.
12. Pesca Noce Spiccacciola bianca maliforme.
13. Pesca Noce Spiccacciola verde a polpa bianca.
14. Pesca Noce Duracina verde e polpa bianca.
15. Pesca Noce Duracina rossa tardiva.
16. Pesca Noce Spiccacciola rossa tardiva.
17. Pesca Noce Duracina rossa serotina.
18. Pesca Noce Spiccacciola rossa serotina.

C. Aprikosen.
(Abricot).

Nr. 1. Dei glänzende Aprikose. Die alexandrinische gelbe frühzeitige Aprikose. Albicocco lucente ossia Alessandrino giallo precoce. I. N.

Pomona italiana. XI. Lief. Nr. 3.

Die alexandrinische Aprikose mit kleinster, runder, frühzeitigster Frucht, glatter, sehr zäher, glänzender, fast röthlicher Haut; gelbem, delicatem, saftigem, im Munde zerfließendem, sehr wohlschmeckendem Fleische, einem fast anhängendem Steine und süßem Kerne. Insgemein Albicocco lucente genannt. Der Verfasser citirt nachstehende Werke, in welchem sie vorkommt: **Persica praecocia. Porta pomar. p. 165. Albergio.** Die Neapolitaner nennen sie Albergio, die Bonomienser **Umbiliaco. Porta pomar. p. 166. Malus Armeniaca fragans, fructu rotundo, avellanae magnitudine, pilis careute, ex candido lutes, parte contraria ruberculo. Cupani Hort. Cathol. Armeniaca fructu rotundo, avellanae magnitudine, partim flore scente, partim rubente. Turnefort. I. R. H. p. 624. Allessandrine di Malta. Mich. Manusc. Quadri della R. Villa di Castello, No. 7. 1. Allessandrine di Sardegna. Volgare Genovese. Allessandrina lucente. Volgare Genovese e della Riviera. Missimin. Dialetto della Riv. di Genova.** Die glänzende Alessandrine ist die Königin der Aprikosen. Sie hat 2 Varietäten, welche fast durch nichts Anderes von einander zu unterscheiden sind, als durch ihre Reifzeit. Die frühzeitige, jedoch gilt für edler und ist diejenige, welche besonders unter den Namen Albicocco lucente oder frühzeitige Alessandrine bekannt ist. Die Frucht ist klein, rund, auf der einen Seite hat sie eine kaum bemerkbare Furche, am Stiel ist sie nur wenig eingedrückt, am Gipfel aber abgerundet. Die Farbe der glatten, glänzenden Haut ist Anfangs weißlich, geht aber später in's Weißgelbliche über, so daß sie doch immer noch heller als bei der Nancy-Aprikose und weniger weiß als die der gemeinen Alessandrine ist, welche Farbe, so wie die glänzende Glätte derselben, sie von andern Aprikosen hinlänglich unterscheidet. Oft ist die Sonnenseite mit einem Anflug von Röthe gefärbt, die sich später verdünnt und bei der vollen Reife der Frucht gänzlich verschwindet, worauf dann die Haut runzlich und dunkler wird. Das Fleisch ist gelb, aber es nimmt nicht das Safrangelbe der deutschen Aprikose an und hält das Mittel zwischen dem der Albicoche gialle (Alberge Abricot) und der Alessandrine (Abricot blauc), indem es das der ersten an Feinheit übertrifft, ohne schlechter von Geschmack zu seyn und viel schmackhafter ist, als das der zweiten, ohne ihm

an Milde und Saft nachzustehen. Der Stein ist rund', an seinen Backenseiten erhaben, hängt Anfangs fest am Fleische, trennt sich aber in der vollen Reife der Frucht gut vom Fleische und umschließt einen weißen, süßen Kern.

Die Frucht reift im südlichen Italien gegen die Mitte des Juni, oft früher.

Der Baum ist äußerst fruchtbar und reich belaubt; er treibt viele Sommerlatten, welche Anfangs grünlich, später aber braunröthlich werden und an der Spitze röthliche Blättchen haben, welche die Einförmigkeit der dichten Belaubung des Baumes unterbricht. Die Triebe sind mit sehr vielen, nahe beisammen stehenden Augen besetzt. Die Augen sind röthlichbraun und stehen auf erhabenen Augenträgern. Das Blatt ist kräftig und breit. Die Blüthen, welche, wie bei den andern Aprikosen aus den Augen des vorjährigen Holzes hervorbrechen, erscheinen in Menge und stehen so dicht an einander, daß die Aestchen wie Blumensträuße erscheinen. Die Blüthe ist sehr zart und leider sehr leicht durch den Frost, in günstiger Lage aber setzt sie sehr reichlich Früchte an. Der Baum verlangt durchaus ein mildes Clima und kommt in kälteren Gegenden nur in einer vollen Sonnenlage an einer warmen Mauer fort, wobei die Blüthen durch Strohdecken gegen die Reife und den Frost geschützt werden müssen, um Früchte zu erzielen, da selbst ein Thau, welcher des Morgens fällt, schon hinreicht, sie zu verderben. Der Herr Prof. Gallesio hält diese Aprikose für die beste unter den bekannten Aprikosen, aber sie ist nach ihm nur in den südlichen Provinzen Italiens einheimisch. Der erste unter den italienischen Pomologen, der sie bekannt gemacht hat, ist Porta; er beschreibt sie in seinem Pomarium (Obstgarten) unter dem allgemeinen Namen di Albergio und führt sie auf die Precoce der Alten zurück, welche eine der vorzüglichsten Arten ist, in die er die Aprikosen eintheilt. Daß Porta aber in Irrthum ist, wenn er aus der Alberge eine einzige und getrennte Species macht, ist sicher, da es doch mehrere Varietäten giebt, welche sich durch ihre Reifzeit unterscheiden. Die Beschreibung, welche er in seiner Pomaria über diese Frucht liefert, paßt aber genau auf die Charaktere unserer frühzeitigen Alessandrine, so daß über die Identität beider kein Zweifel Statt findet. Auch aus den kurzen Beschreibungen anderer Pomologen kann man sie erkennen, besonders bei Cupani in seinem Orto (Garten) del Principe della Cattolica. Mit der Alessandria di Malta des Micheli, oder mit der Alessandrina Maltese der Quadri (Gartenbeeten) della Real Villa di Castello, wagt sie der Verfasser nicht mit Bestimmtheit zu halten, weil diese Werke sich besonders auf Toskana beziehen und diese frühzeitige Varietät jetzt fast unbekannt ist; eher hält er die des Micheli für die späte Alessandrine. Diese späte Alessandrine findet man in dem ligurischen Littorale sehr häufig und sie gedeiht dort im freien Felde. Außerhalb Italien kann man diese

Varietät vielleicht in Spanien, in Afrika und in dem schönen Clima Kleinasiens finden, von woher sie wohl nach Italien gekommen seyn dürfte. In den pomologischen Werken jenseits der Alpen darf man sie nicht suchen, denn von allen Aprikosen, welche Duhamel beschrieben hat, trifft keine, weder mit der frühzeitigen, noch mit der späten glänzenden Aprikose überein. Auch hat sie der Verfasser weder in der Provence, noch sonst, und in dem Nouveau Duhamel, im Knoop, Mayer, Miller und den englischen Werken findet er diese beiden Varietäten nicht beschrieben. Der Herr Professor Gallesio betrachtet sie demnach als eine Varietät, welche in den nördlichern Ländern noch nicht bekannt ist. In ganz Neapel unterscheidet man die **Alessandrine lucente** von allen andern Aprikosen, in Pisa aber giebt es noch viele, welche sie mit der gemeinen Alessandrine (wahrscheinlich die **Abricot blauc**) vergleichen, und wer sie nicht beide zugleich vor sich hat, kann sich leicht irren, so wie mehrere Gartenliebhaber, welche die Alessandrine mit bitterer Mandel besitzen (die **Abricot blanc**), welche ebenfalls eine weiße Haut und weißes Fleisch hat, wie diese. Die **Alessandrine lucente**, deren Farbe zwischen weiß und gelb und deren Fleisch gelb, zart und schmackhaft ist, unterscheidet sich von den beiden erwähnten Aprikosen, durch ihre Kleinheit, durch ihre runde, mehr regelmäßige Form und durch die Glätte ihrer Haut, welche nicht die Wolle der übrigen Aprikosen hat. Sie ist demnach eine besondere Varietät, welche beide genannte Arten mit einander verbindet, oder auch eine Hibride, welche beider Charakter vereinigt. In dem Königreich Neapel, auf den Inseln Sicilien, Sardinien und Malta ist sie heimisch, in der Romagna, im Venetianischen, Genuesischen und Toskana kommt diese Frucht ohne besondere Vorkehrungen und Sorgfalt nicht zur Reife und setzt im freien Lande cultivirt keine Frucht an, indem der geringste Thau oder Reif ihre frühzeitige Blüthe zerstört und demnach sehr sorgfältig und nur am Spalier gezogen, behandelt werden muß. Man pfropft diese Aprikose mit Vortheil auf Pflaumenwildlinge, und giebt ihr einen Stand an eine gegen Mittag gelegene Mauer, welche durch ein vorspringendes Dach geschützt wird; in den nördlichern Ländern möchte sie wohl nur in einem Glashaus zu erzielen seyn.

Der Verfasser ist der Meinung, daß man diese weichliche Sorte in den nördlich gelegenen Gegenden Italiens lieber nicht erziehen soll, sondern räth dafür, die späte Varietät anzupflanzen, auf deren Ertrag man sicherer rechnen könne. Die späte glänzende Alessandrine ist im Genuesischen unter dem Namen **Alessandrina di Sardegno** oder die **Malta**, **Alessandrinetto**, und häufig unter dem von Missimin bekannt. Ihre Belaubung ist etwas düsterer als die der frühzeitigen glänzenden Aprikose, zwar weniger blüthenreich als diese, aber desto sicherer tragbar. Die Frucht gleicht gänzlich der frühzeitigen, reift gegen die Mitte des Juni und hält das Mittel zwischen der weißen Alessandrine mit bitterer und mit süßer Mandel, übertrifft

21 *

aber beide an Zartheit des Fleisches und im Geschmacke und ist schwer von der frühzeitigen zu unterscheiden, selbst wenn man sie mit einander ißt. Der Verfasser glaubt, daß diese Varietät dieselbe ist, welche die Lombarden Mognoga nennen, jedenfalls ist sie nächst der frühzeitigen eine der besten Aprikosen, die es giebt, und sie sollte in allen Ländern des gemäßigten Climas wegen ihrer Güte und Tragbarkeit allen andern vorgezogen werden.

Nr. 2. Weiße alexandrinische Aprikose mit süßem Kern. Albicocco Alessandrino bianco à Mandorla dolce. I. R.

Pomona italiana. XIII. Lief. No. 5.

Die alexandrinische Aprikose mit kleiner, sehr runder Sommerfrucht, weißlicher, auf der Sonnenseite gerötheter Haut, weißem, delicatem, sehr saftigem Fleisch, etwas anhängendem Steine und süßem Kerne. Insgemein auch zweite Alexandrine genannt. Die Alexandrine mit süßer Mandel ist die zweite unter den Aprikosen, welche auf die Tafel kommt und folgt sogleich nach der Alessandrine mit bitterer Mandel (weiße Frühaprikose), welche in den mittlern Clima Italiens die erste ist, und blos in den südlichen Gegenden wird sie von der frühzeitigen glänzenden Aprikose hierin übertroffen. Die sehr geschätzte Frucht ist klein, aber größer als die glänzende frühzeitige, ihre Form ist nicht so abgerundet als bei jener, und von einem mehr ausgesprochenen Bau (von etwas länglicher Form). Die Farbe der glatten Haut ist weiß, die Sonnenseite ist leicht roth getuscht. Das Fleisch ist weißlich, fein, saftig und von einem sehr delicaten Geschmack. Die Mandel des Steins ist süß und schmackhaft.

Die Frucht reift Mitte Juni's, in den wärmeren Gegenden ist ihr Geschmack mit etwas Parfüm begleitet und sie steht daselbst nur der glänzenden frühen Aprikose nach; in den weniger warmen Gegenden aber, wie in Piemont und in der Lombardei, ist ihr Fleisch wässeriger und hat weniger Gewürz, daher steht sie daselbst weniger in Ruf, als die gelbe Aprikose, welche die beliebteste Art dieser Gegend ist. Ihre Delicatesse wird jedoch in allen diesen Gegenden anerkannt, und wird für eine der besten Aprikosen gehalten.

Der Baum ist von Natur sehr kräftig, wächst schnell und stark, sowohl als Kernwildling, als auch wenn er auf einem Wildling gleicher Art gepropft worden ist. Auf den Pflaumenstamm veredelt ist sein Wachsthum mehr gemäßigt und weniger kräftig, so daß er am Spalier gezogen werden kann, doch ist er darauf weniger fruchtbar. Im Genuesischen findet man riesenhafte Bäume dieser Art, zumal unter denen, welche aus dem Kerne erzogen worden sind, doch sind deren Früchte nicht immer der Mutterfrucht ähnlich und selten so gut als diese. Die Fruchtbarkeit dieser Bäume ist so groß, daß einer davon in einem Jahre 36 Ruppi oder Decimal-Centner Aprikosen getragen hat, doch ruht er alsdann öfters mehrere Jahre, bevor er wie-

der eine reichliche Erndte liefert. Die Blätter dieses Baumes sind etwas weniger groß als die der frühzeitigen glatten Aprikose und die Augen stehen weniger gedrängt auf den Sommerlatten und vorjährigen Zweigen, weßhalb die Belaubung des Baumes lichter als bei jener ist. Im Genuesischen, und besonders in Pisa und in den Seegegenden findet man diese Aprikose sehr häufig; auch in Piemont kommt sie unter dem Namen **Albicochedi spaliera** (Spalier-Aprikose) vor. Man findet daselbst eine Menge Varietäten davon, welche sich nur durch leichte Abweichungen in Form und Größe zeigen, die aber keinen bestimmten Charakter darbieten, um als eigene Arten aufgeführt zu werden. In warmen Gegenden kommt der Baum ohne Sorgfalt im freien Lande fort, in den weniger warmen aber verlangt er einen Stand am Spalier.

Nr. 3. Die Hemskirker Aprikose. The Hemskirke Apricot. I. R.

Pomol. Mag. Vol. I. No. 11. Hortic. Sociét. Catal. No. 16.

Der Erzieher dieser vortrefflichen neuen Aprikose, welche selbst der Nancy-Aprikose vorgezogen wird, ist nicht bekannt; ein Herr Lee verkaufte sie zuerst unter obigem Namen. Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und eben so breit. Ihre Form ist rundlich, ein wenig platt gedrückt, einer kleinen Nancy-Aprikose sehr ähnlich, von welcher sie sich nur durch geringere Größe unterscheidet und wahrscheinlich aus dem Stein einer solchen entstanden ist. Die Farbe der Haut ist orangengelb, die Sonnenseite ist geröthet und mit braunen Flecken getüpfelt. Das Fleisch ist dunkelorangenfarbig, es ist zärter und saftiger als das der Nancy-Aprikose, und von einem edlen, vortrefflichen, einer Reineclode ähnlichen Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang, 1 Zoll breit, länglichbreit, platt gedrückt, mit einer kleinen Spitze versehen, hat gewöhnlich einen offenen Kanal und schmeckt ziemlich süß. Nach Thompson, Handbuch II. B. S. XLII. Nr. 12. schmeckt der Kern bitter.

Die Frucht reift Ende Juli's oder Anfangs August's.

Der Baum breitet sich weit aus und trägt gut im Freien an einer westlichen Mauer. Die Sommertriebe sind kurz gekniest, wie die der Nancy-Aprikose, das Blatt ist breit, dunkelgrün und ähnelt ebenfalls dem der Nancy-Aprikose.

Nr. 4. Die Königs-Aprikose. Abricot royal. Abricot royal de Würtemberg. The Royal Apricot. I. R.

Pomolog. Magaz. Vol. I. Nr. 2. Bon Jardinier. 1827. p. 288. Hortic. Sociét. Cat. Nr. 34. Noisette, II. B. p. 259. No. 16.

Auch diese vorzügliche Aprikose ähnelt der Nancy-Aprikose, aus deren Stein sie wohl erzogen worden ist, und welche sie an Güte

übertreffen soll. Die Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit, ziemlich oval und etwas Weniges zusammengedrückt; die Furche ist seicht. Die Farbe der Haut ist dunkelgelb, gegen den Stiel zu grünlichgelb. Die Sonnenseite ist nur auf einer kleinen Stelle geröthet. Das Fleisch ist gelb, sehr fest, saftig, durchsichtig, schmelzend und von einem höchst angenehm süßen, durch eine feine Säure erhabenen Geschmack. Der Stein ist groß, eyrund, an beiden Enden stumpf abgerundet und löset sich gut vom Fleische. Die Fiberrinne hat nur einen feinen Einschnitt und die Mandel schmeckt weniger bitter als die der Nancy-Aprikose.

Die Frucht reift Mitte August's, 8 bis 10 Tage früher als die Nancy-Aprikose.

Der Baum wächst kräftig, die Sommertriebe sind stark, mit kurzen, blassen, querlaufenden Streifen gezeichnet; das Blatt ist sehr breit, rund herz- oder eyförmig, das Blatt ist sehr lang und mit 6 in gleicher Entfernung von einander stehenden Drüsen besetzt.

Von der Nancy- oder Pfirschenaprikose, dem Moorpark der Engländer, ist sie durch etwas frühere Reife, weniger gedrückte Form und durch den Stein, welcher fast gar keine Fiberrinne hat, unterschieden; auch wird sie nur selten so groß, als die Nancy-Aprikose.

Nr. 5. Die weinige Aprikose. L'Abricot vineuse. I. R.

Noisette Handb. II. B. S. 257. Nr. 9.

Herr Noisette erzog diese Frucht aus Samen, im Jahr 1825 trug der Baum zum erstenmal; er glaubt, daß wenn diese Sorte fortgepfropft und gehörig behandelt wird, die Frucht eine der besten unter den bekannten Aprikosen werden würde. Die Frucht ist sehr groß, länglich, auf den Seiten zusammengedrückt, oben etwas vertieft; die Furche theilt die eine Seite in 2 Hälften, wovon die eine höher ist als die andere. Die Farbe der Haut ist gelb, die Sonnenseite roth getüpfelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, obgleich ziemlich fest, doch schmelzend und von einem vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Die Frucht reift zu Anfange des August's.

Der Baum wird groß und kräftig.

Nr. 6. Die Aprikose von Auvergne. Abricot d'Auvergne. I. Rang.

Der Hr. Doctor Liegel machte diese neue Frucht im Obstbaumfreund Nr. 16 vom Jahr 1838 zuerst bekannt; sie soll ein Sämling neuerer Zeit seyn. Die Frucht ist von plattrunder Form, gelb, fast ohne Röthe. Das Fleisch ist schmelzend und von einem fein erha-

benen, muskatellerartigen Geschmack, der selbst den der Nancy-Aprikose übertrifft.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wächst kräftig.

Nr. 7. Die Braunauer große Frühaprikose. I. R.

Obstbaumfreund, Nr. 16. Jahr 1838.

Herr Doctor Liegel erzog diese Frucht aus dem Stein der großen Frühaprikose; ihre Form soll auffallend lang und spitzig seyn.

Die Frucht reift im August. Der Baum paßt sowohl zum Hochstamme als am Spalier für unser Clima.

Nr. 8. Die echte Herzpfirschen-Aprikose. Abricot Albergier franc. Albergier franc. Armeniaca mera. II. R.

Trait. des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 49. Tab. 272.

Ein Sämling neuerer Zeit, welcher in der Experimentalschule des Herrn P. Thouin in dem Garten des Musäums der Naturgeschichte auf einer Rabatte steht und dessen Früchte seit mehreren Jahren beobachtet worden sind. Der Herr Verfasser sagt von ihm: „Der Herzpfirschenbaum (L'Albergier) ist wahrscheinlich der Typus aller Aprikosenbäume, weil er sich ohne sehr merkliche Abänderungen wieder erzeugt, was sich von den andern wenig oder gar nicht sagen läßt. Indessen liefern nicht alle aus dem Kern erzogenen Herzpfirschenbäume gleichmäßig gute Früchte: es giebt deren nämlich, welche so kleine und so wenig wohlschmeckende Früchte hervorbringen, daß deren Verbreitung sich der Mühe gar nicht lohnt; andere dagegen liefern große und saftige, die gemeine Aprikose und einige andere mehr oder minder gute Arten, an Güte weit übertreffende Früchte. Von dieser Qualität ist der Baum, welchen Herr P. Thouin untersuchte; man erkennt ihn leicht an der Zartheit seiner Sommerlatten, so wie an der Kleinheit seiner Blätter, welche weder eben, wie die des gemeinen Aprikosenbaumes, noch rinnenartig gehöhlt, wie die des Pfirschen-Aprikosenbaumes (Abricotier-pêche) sind, für einen Herzpfirschenbaum; seine Blätter haben auch ziemlich oft ~~Aehrchen~~ (Afterblätter) an der Oerchen Basis und ihr Stiel ist mit mehr oder weniger purpurfarbenen Drüsen besetzt. Die Blüthen sind kleiner und öffnen sich weniger als bei den andern Arten. Die Früchte, welche dieser Baum liefert, erreichen einen Durchmesser von 22 Linien, nehmen in der Reife eine schöne gelbe Färbung an und werden sie von der Sonne stark getroffen, so röthet sich ihre Haut und bekommt Risse wie die Pfirschenaprikose. Das Fleisch ist roth, fest, und enthält einen angenehm weinigen Saft, welcher sie weit über die gemeine Aprikose erhebt.

Die Frucht reift in der Mitte des August.

Ob diese Aprikosenart mit der Alberge-Aprikose, Handb. Seite 383, Nr. 15 eine und dieselbe Sorte ist oder nicht, ist nicht angege-

ben; wahrscheinlich ist es eine aus dem Stein der Alberge-Aprikose erzogene neue Spielart, welche Herr G. P. D. Polteau als die echte benannte, da ihm die gewöhnliche Alberge-Aprikose wohl bekannt seyn muß.

Nr. 9. Die türkische Aprikose. The Turkey Apricot. Large Turkey Abricot de Nancy. I. R.

Pomol. Magaz. Vol. I. N. 25. Hortic. Sociét. Catal. No. 39.

Eine vortreffliche Aprikosenart, die erst kürzlich in den Gärten Englands erzogen worden ist, welche in Hinsicht ihrer Güte dem Moorpark (Nancy-Aprikose) nur wenig nachsteht, von welcher sie sich durch ihre runde, nicht gedrückte Gestalt unterscheidet. Die Frucht ist $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit, von kugelförmiger Gestalt und nicht platt gedrückt wie die Nancy-Aprikose, die Furche ist tief und endet auf dem Gipfel in einer kleinen Spitze. Die durchsichtige feine Haut ist schön dunkelgelb, die Sonnenseite ist ziemlich geröthet und mit vielen schönen, braun-orangenrothen Flecken und Finnen besetzt. Das Fleisch ist blaßgelb, fest, saftig und von einem angenehm süßen, mit ein wenig Säure erhabenen Geschmack. Der Stein ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, 1 Zoll breit, oval-breitlich, mit einer kleinen Spitze versehen, ohne Oeffnung wie beim Moorpark und liegt frei im Fleische. Die Mandel schmeckt süß.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August's.

Die Sommertriebe des Baumes sind stark, kurz gegliedert (geknieet) und etwas knosperig an den obern Enden derselben. Die Augen stehen nur wenig hervor. Das Blatt ist mittelmäßig groß, dunkelgrün, wenig concav, rundlich, kurz zugespitzt, am Rande ist es regelmäßig gezähnt. Die Blüthe zeichnet sich durch nichts von den Aprikosenblüthen aus.

Wäre durch ihre rundere Form und den Mangel der Oeffnung im Stein hinlänglich von der Nancy-Aprikose oder dem Moorpark der Engländer unterschieden, und eine neue, noch wenig in Deutschland bekannte Art.

Nr. 10. Pourret's Aprikose. Abricot-Pourret.

Bon Jardin. 1837. p. 402.

Stammt von der Nancy-Aprikose (Abricot-pêche) ab, von welcher sie sich durch einen viel weinigern Geschmack und vorzüglich dadurch unterscheidet, daß ihr Stein nicht von einem Ende zum andern so durchbohrt ist als bei der Nancy-Aprikose. Sie wurde von dem Baumgärtner Herrn Pourret zu Brunoy erzogen und ein Baum von ihr befindet sich in dem königlichen Garten zu Paris.

Nr. 11. Die Pariser Aprikose. L'Abricot de Paris. II. R.

Roisette Handb. II. B. S. 259. Nr. 17.

Eine mittelmäßig große, citronengelbe, auf der Sonnenseite braun

getüpfelte Frucht, mit gelbem, halbschmelzendem, süßem, wohlschmeckendem Fleische, welches bald teigig wird.

Die Frucht reift im August. Die Mandel schmeckt bitter. Der Baum wird nicht groß.

Herr Noisette erzog diese Varietät aus dem Stein einer Pfirschen-Aprikose; sie trug im Jahr 1825 zum erstenmal.

Nr. 12. Die große Musch-Musch Aprikose. Grand Abricot Musch-Musch. I. R.

Bon Jardin. p. 402. Noisette II. B. S. 259. N. 19.

Eine ziemlich große, auf der einen Seite tief gefurchte, auf der andern zusammengedrückte Frucht, von saftigem, gewürzhaftem, sehr gutem Fleische. Die Mandel schmeckt süß.

Die Frucht reift zu Ende des Juli oder im August

Nr. 13. Die Montgameter Aprikose. L'Abricot de Montgamet. II. R.

Noisette's Handb. II. B. S. 288. Nr. 12. Traité des arbr. fruit. Liv. 45. Tab. 273.

Soll in der Touraine besonders beliebt seyn. Die Frucht ist größer als die Alberge-Aprikose, auch weniger rund und krätzig an der Haut, ihr Fleisch ist weniger fest als bei jener, aber eben so gut, sie ist eine Spielart von der Alberge. Der Kern schmeckt süß.

Die Frucht reift gegen Ende August's.

Der Baum ist ganz dem der Alberge-Aprikose gleich.

Im Traité des arbres fruitiers kommt sie im Liv. 45. Tab. 273 vor, der Verfasser sagt darüber Folgendes: Zu Duhamel's Zeit behauptete man, daß die Aprikose von Montgamet außer diesem Dorfe und in der Umgegend von Tours, woselbst sie sehr gewöhnlich ist, nicht gedeihe. Auch die unter dem Namen Herzpfirschenbaum von Montgamet in Paris cultivirten Bäume liefern gemeiniglich nur ziemlich trockene Früchte von weit geringerem Werth, als wie die aus den Kernen erzogenen Arten, zumal solche auch noch den Uebelstand zeigten, daß deren Früchte bei nassen Jahren am Baume an einem Ende faulen, während das andere noch grün ist. Der Verfasser glaubt daher, daß diese Aprikose, welche an dem Ufer der Loire wohl gut seyn kann, in Paris nicht gedeiht und daselbst nicht erzogen werden soll. Nach Duhamel soll das Fleisch dieser Aprikose sehr dunkelgelb, röthlich, zart, schmelzend, vollsaftig und von einem kräftigen, weinartigen Geschmack seyn, der aber immer mit einer nicht unangenehmen Bitterkeit gemischt ist. Der Verfasser fand bis jetzt diese gerühmten Eigenschaften noch nicht an der Frucht, gesteht aber, daß sie in einem ungünstigen Aprikosenjahre untersucht worden war.

Nr. 14. Die schwarze Aprikose mit dem Pfirschenblatt.
L'Abricot noir à feuilles de Pêches. II. R.

Traité des arbr. fruit. Liv. 4. Tab. 20. Noisette II. B. S. 260. Nr. 21. Weidenblättrige Papstaprikose.

Die Frucht soll in Allem der im Handbuche S. 380, Nr. 11 beschriebenen schwarzen Aprikose ähnlich, aber etwas kleiner seyn und sich nur durch die Verschiedenheit ihrer Blätter von dieser unterscheiden. Die Blätter des schwarzen Aprikosenbaums sehen in der Jugend mehr den Blättern des Pflaumenbaumes ähnlich und sind eyförmig gestaltet, während diese mehr länglich, lanzettförmig gestaltet, eher einem Pfirschen- oder Weidenblatt ähneln. An manchen Bäumen findet man sogar außer diesen noch bunt gestreiften Blätter, welche verschiedenartig eingeschnitten und zerknüllt sind. Herr Poiteau hält diese Verschiedenheit der Färbung der Blätter an einem und demselben Baume nicht für ein Ergebniß der Krankheit des Baumes oder als die Folge einer allgemeinen Vegetationsschwäche, da sich diese Unterschiede in der Färbung der Blätter an sehr kräftigen Bäumen zeigt, als vielmehr Eigenheit der Varietät selbst. Man hat die Eigenheit des Baumes benutzt und dessen Zweige auf Wildlinge übertragen und solchergestalt Bäume erzogen, welche einfach lanzettförmige, andere aber, welche lanzettförmig buntgestreifte Blätter, und noch andere, welche beide Arten Blätter zugleich hervorbrachten. Nach ihm hätte also die Kunst aus der schwarzen Aprikose mit pflaumenähnlichen Blättern noch drei Varietäten erzogen, und was die Natur verwirrter Weise entstehen ließ, durch die Kunst vervielfältiget. Die Blüthen des Baumes nehmen übrigens keinen Antheil an den Veränderungen der Blätter; sie bleiben sich an allen Varietäten gleich und sind an allen kleiner und zarter als die der andern Aprikosenbäume. Sie öffnen sich etwas später als jene, verblühen aber weniger schnell und bewahren stets ihren unterscheidenden Charakter darin, daß sie merklich gestielt sind, während die Blüthen aller andern Aprikosenarten aufsitzen.

Viertes Capitel.

D. Pflaumen.

Prunus. Prunes. Plum.

Vorbemerkung.

Der Grund, warum im dritten Bande des Handbuchs die Fruchtarten nicht nach der Ordnung, wie im zweiten Bande beobachtet, auf einander folgen, da in diesem die Pflaumen erst nach den Aprikosen folgen, und nicht wie daselbst das vierte Capitel A. Pflaumen bilden, ist dieser: Der Herr Doctor Ligel hatte die Güte, mir die baldige Uebersendung seiner gleichzeitig im Drucke befindlichen Pflaumenbeschreibungen zur Benutzung für's Handbuch zu versprechen, da sich aber der Druck derselben verzögerte, so war ich genöthiget, um nicht diese interessanten Schätze eines neuen, auf vieljährigen und critischen Untersuchungen beruhenden Werkes über die Pflaumen zu missen, die Abgabe meines Pflaumenheftes zum Drucke so lange als möglich zurück zu halten, bis es endlich der freundschaftlichen Güte des Herrn Dr. Liegel möglich wurde, sein Versprechen durch die Uebersendung seiner vorläufig gedruckten Bogen zu erfüllen, wodurch ich in den Stand gesetzt wurde, mein Pflaumenheft damit zu vervollständigen.

Erste Classe Pflaumen mit glatten Sommertrieben.

Erste Ordnung. Mit länglich eyförmigen Früchten. Zwetschen.

Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

Nr. 1. Die Rikitaner blaue Frühzwetsche. Gus Erik. Prunus domestica versicolor. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 2. Nr. 93.

Die Frucht ist klein, 1 Zoll und 3 Linien hoch und 10 Linien breit und dick. Ihre Form ist oval, gegen den Stiel zu kaum merklich etwas verjüngter zulaufend. Der Rücken ist mehr aufgeworfen

als der Bauch und ihre größte Breite fällt etwas unter die Mitte desselben, gegen den Stiel hin. Die Furche ist etwas vertieft, zieht den Rücken flach und theilt ungleich, wodurch sich eine Seite bedeutend erhebt. Der Stempelpunkt ist groß, gelblich und sitzt neben der Spitze ohne Vertiefung oben auf. Der Stiel ist 10 Linien lang, gerade, dünn, kaum merklich behaart, stark rostfarbig, sitzt auf der Spitze flach oben auf. Die Farbe der dicken, zähen, etwas bitter schmeckenden, sich leicht ablösenden Haut ist dunkelblau, fast schwarz, mit vielen gelbgrauen Punkten besetzt und dick mit hellblauem Duft überzogen. Die Frucht färbt sich lange vor der Zeitigung charakteristisch weißlich, dann hellroth und endlich dunkelblau. Das Fleisch ist weißgelb, zart, etwas härtlich von zuckersüßem, zwar angenehmem, doch nicht besonders erhabenem Geschmacke. Der Stein, welcher sich nicht gut vom Fleische löst, ist 8 Linien dick, verschoben oval, oben etwas scharf, unten stumpfspitzig. Die Kante ist nach unten breit und charakteristisch scharf abgeschnitten, die größte Breite fällt Zweidrittel nach unten. Die Fiberrinne ist seicht und enge, oft nicht vollständig ausgebildet; die Backenseiten sind ziemlich glatt.

Die Frucht reift gegen die Mitte des August und ist durch ihre dunkelblaue Farbe und Zwetschenform kenntlich, so wie sie sich auch durch ihre dreimalige Färbung am Baume noch vorzüglich kennbar macht.

Der Baum scheint ziemlich groß zu werden und sehr tragbar zu seyn. Die Sommertriebe sind lang, dick, gerade, braunröthlich und kahl. Die Augen sind lang, etwas bauchig, zugespitzt, kahl und stehen weit ab vom Zweig auf großen, mäßig langen, hoch-wulstigen und mäßig breiten Augenträgern, die am Rande glänzen und schwach dreifach gerippt sind. Das Blatt ist mittelgroß 2 Zoll und 8 Linien lang, 1 Zoll und 5 Linien breit, eyförmig, lang zugespitzt, aufrechtstehend, rinnenförmig gebogen, steif, fast fein gerippt, oben kahl, etwas glänzend und nur auf den Rippen etwas haarig, unten dicht behaart, runzlich, stärker gerippt als oben, hellgrün, am Rande grob und tief gezähnt, bisweilen wellenförmig. Der Blattstiel ist kurz, 5 Linien lang, dünn, unten fast kahl, oben behaart, seicht gerinnelt, von Farbe roth, ohne Drüsen.

Herr Doctor Liegel weist in einer Anmerkung darauf hin, daß diese Pflaume wohl mit dem deutschen blauen Spilling eine Sorte seyn könnte, wogegen aber die Vegetation beider Bäume hinlänglich spricht.

Nr. 2. Die echte Haferpflaume. Prunus domestica avenaria. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 5. Nr. 162.

Die Frucht ist klein, oval, schwarzblau; der Stiel ist lang und kurz behaart. Das Fleisch ist grüngelblich, ziemlich fest und von angenehm süßem Geschmack. Der Stein, welcher sich nicht vom Fleische löset, ist lanzettförmig-oval, oben scharfspitzig.

Die **Frucht** reift gegen die Mitte des August, zur Haferernte.

Der **Baum** wird größer als der der gemeinen Zwetsche, er treibt viele zerstreute, lange, dicht belaubte Aeste, blüht frühzeitig und noch vor dem Ausbruch seiner Blätter, ist dauerhaft und nicht empfindlich gegen Kälte, Lage und Boden, trägt jährlich und äußerst reichlich, so daß er dadurch besonders bei dem Landmanne beliebt ist. Er wächst in ganz Deutschland und pflanzt sich durch seine Wurzelausläufer und Steine fort, welche leicht keimen und deshalb vorzüglich gerne in den Baumschulen zur Erziehung der Pflaumenwildlinge benutzt werden. Von anderen Pflaumen unterscheidet sich die Haferpflaume oder **blaue Krieche**, wie sie auch häufig genannt wird, durch ihre regelmäßige, kleine ovale Form und stark dunkelblaue Farbe, nebst ziemlich langem, dünnem Stiel. Die große **Damaszene von Tours**, welche um dieselbe Zeit reift, hat viel Aehnliches von der Haferpflaume, jedoch ist sie etwas größer und im Geschmack besser, auch hat diese eine sichtbare Furche, welche die Backenseite in ungleiche Hälften theilt. Ihr Baum hat stark weichhaarige Sommertriebe, jener der echten Haferpflaume aber ganz kahle.

Nr. 3. Die wahre Frühzwetsche. Prunus domestica praecox. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 6. Nr. 100.

Nach Herrn Doctor **Liegel** ist diese Frühzwetsche von der im Handbuche II. B. Seite 197, Nr. 5 beschriebenen gemeinen Frühzwetsche verschieden, wie sich auch aus beider Beschreibung ergiebt. Die Reiser zu der letztern erhielt ich von dem Herrn GR. **Diel**, später sendete er mir auch die der wahren Frühzwetsche, welche aber nicht anschlugen, so daß ich keinen Vergleich anstellen konnte; seit einigen Jahren erst bin ich durch die freundschaftliche Güte des Herrn Doctor **Liegel** im Besitz der wahren Frühzwetsche, habe aber leider noch keine Früchte davon geerntet, aber in Hinsicht der Vegetation beider Bäume findet sich einiger Unterschied. Die **Frucht** hat fast die Größe und Farbe der gemeinen Hauszwetsche, unterscheidet sich aber durch ihre kürzere und dickere Form. Ihre Höhe beträgt 1 Zoll und 5 Linien, ihre Breite 1 Zoll und 2 Linien. Die **Form** ist verschoben oval, oben einseitig spitzig, gegen den Stiel bisweilen etwas verjüngt. In der Mitte hat sie ihren größten Durchmesser und ist meistentheils am Rücken mehr aufgeworfen. Die ganz flache **Furche** theilt die Frucht in ungleiche Hälften und ist öfters am Stiel aufgesprungen. Der graue **Stempelpunkt** steht ziemlich in der Mitte neben der Spitze. Der **Stiel** ist ½ Zoll lang, gerade, dick, steif, fast unbehaart, grün, mit grauen Punkten und Flecken besetzt und steht in einer ausgeschweiften, ziemlich tiefen Höhle, die gegen die Furche hin etwas niedriger ist. Die **Farbe** der dicken und zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist dunkelblau, bisweilen etwas violett, mit dickem, blauem Duft überzogen. Die **Punkte** sind

zahlreich und gelblich, weniger häufig grau. Das **Fleisch** ist grünlichgelb, fest, zwetschenartig, süß weinig, erhaben, und möchte die gemeine Zwetsche im hohen Geschmacke übertreffen. Der **Stein** ist nach Verhältniß der Frucht klein, löst sich gut vom Fleische, er ist 9 Linien hoch, 5 Linien breit und 3 Linien dick, einseitig, kurz lanzettförmig, nach beiden Enden fast gleich spitzig, der Rücken ist stark, der Bauch nur wenig erhaben, letzterer bisweilen fast flach; die größte Breite fällt in die Mitte. Die Backenseiten sind rauh, bisweilen von rothen Fleischfasern etwas gefärbt und haben schwache Afterkanten. Die Mittelkante ist scharf erhaben, die Fiberrinne seicht und enge und deren Ränder sind gezackt.

Die **Frucht** reift gegen das Ende des August und Anfangs September.

Der **Baum** wird groß, treibt seine Aeste in sehr spitzigen Winkeln und belaubt sich dicht; in der Blüthe ist er empfindlich gegen Frost und Nässe und trägt daher selten voll. Bei anhaltendem kalten Regenwetter verliert er oft seine noch ungeöffneten Blüthen; er blüht sehr spät und etwas nach der gemeinen Zwetsche. Die **Sommertriebe** sind lang, mittelmäßig dünn, gerade, rothbraun, kahl, etwas mit Silberhaut überzogen und stark mit Duft angelaufen. Die **Augen** sind dick, kurz, stumpfkegelförmig, stehen weitläufig und aufrecht und sind weißlich beduftet. Die **Augenträger** sind schmal, mäßig hoch, kurz, etwas kantig und schwach dreifach gerippt. Das **Blatt** ist groß, eyförmig, lang zugespitzt, 3 Zoll und 2 Linien lang, 1 Zoll und 10 Linien breit, hängend, fast flach, etwas zurückgebogen, dünn, etwas weich, mäßig gerippt; auf der obern Seite ist es fast kahl, unten kurz behaart, etwas runzelig, dunkelgrün und am Rande **charakteristisch** grob und tief, meistens stumpf doppelt gezähnt oder etwas wellenförmig gerändelt. Der **Blattstiel** ist 10 Linien lang, mäßig dick, ganz behaart, grün, rinnenförmig und selten mit Drüsen besetzt.

Nr. 4. Dörell's neue große Zwetsche. Prunus domestica Doerelli nova. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 12. Nr. 160.

Hr. Doctor **Liegel** erhielt die Reiser von Hrn. Doctor **Dörell**, welcher sie aus einem Stein der großen ungarischen Zwetsche erzogen hat. Die **Frucht** ist etwas größer als die gemeine Zwetsche, 1½ Zoll hoch, 1 Zoll und 3 Linien dick und breit, ist demnach im Durchmesser bei gleicher Höhe etwas stärker als diese. Ihre **Gestalt** ist eyförmig, die stärkste Dicke liegt Zweidrittel nach unten. Der Rücken ist nur etwas mehr aufgeworfen, oben ist die Frucht ziemlich spitzig, unten mehr abgerundet, jedoch auf der Bauchseite etwas mehr erhoben. Die Furche wird durch eine flache Linie bezeichnet, welche den Rücken etwas drückt und in ungleiche Hälften theilt. Der **Stempelpunkt**, welcher sich nicht fühlen läßt, ist groß, gelb und sitzt oben auf der Spitze in der Mitte des erhabenen Nabels. Der **Stiel** ist 8 Linien

lang, kahl, gerade, mit Rostflecken besetzt und steht in einer engen, schief liegenden, flachen Stielhöhle. Die Farbe der dicken, zähen Haut, die sich gut abziehen läßt und etwas säuerlich schmeckt, ist dunkelviolett, auf der Sonnenseite fast schwarz, mäßig stark und hellblau beduftet, mit feinen gelben Punkten hin und wieder getüpfelt. Das Fleisch ist weißlich-gelb, zwetschenartig fest, saftig, von sehr süßem Wohlgeschmack, bisweilen etwas fein weinsäuerlich, welches die Frucht nicht schlechter macht. Der Stein löset sich nicht vom Fleische, ist 11 Linien hoch, 6 Linien breit und 4 dick, einseitig fast lanzettförmig, oben scharfspitzig, unten vorgeschoben stumpfspitzig, die größte Breite hat er nach unten, der Rücken ist mehr aufgeworfen, die Mittelkante ist erhoben, erweitert sich nach unten und wird fast scharf. Die Fiberrinne ist seicht und ziemlich breit, oft nicht vollständig ausgebildet; die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift im ersten Drittel des September.

Der Baum wächst kräftig, wird stark und scheint tragbar zu seyn. Die Kronenblätter sind groß. Die Sommerzweige sind lang, stark, dunkelbraun, kahl und flufig und stark mit grauen Silberhäutchen belegt. Die Augen sind dick, etwas bauchig, spitzig, weißlich angelaufen, stehen gedrängt, fast aufrecht, auf mäßig hohen, breiten, schief erhabenen und schwach gerippten Augenträgern. Die Blätter sind fast groß, 3 Zoll und 2 Linien lang, 2 Zoll und 2 Linien breit, breit eyförmig, zugespitzt, stehend-hängend, flach, mäßig dick, weich, gröblich gerippt, behaart, stark runzelig, von Farbe gelblich grün und am Rande wellenförmig, doppelt stumpf gezähnt. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, dick, behaart, röthlich, seicht gerinnelt, meistens ohne Drüsen. Herr Doctor Liegel hält sie für eine recht gute, der gemeinen Zwetsche sehr ähnliche Frucht, deren Stein sich aber nicht gut vom Fleische löset, jedoch empfiehlt er sie als eine Frühzwetsche zum Anbau. Sie ist durch ihre ansehnliche Größe, dunkel violette Farbe und regelmäßige Eyform kenntlich und unterscheidet sich von der gemeinen Zwetsche durch ihre Größe, durch ihre schöne Eyform und ihren süßeren Geschmack, so wie durch ihren kahlen Fruchtstiel.

Nr. 5. Die große ungarische Zwetsche. II. R.

Handb. II. B. S. 205, Nr. 12. Große ungarische Pflaume.

Mehrere Jahre hinter einander hatte ich Gelegenheit, diese Zwetschensorte genauer zu beobachten und eine vollständige Beschreibung von ihr zu liefern; sie unterscheidet sich von der großen englischen Zwetsche, von welcher sie fast gar nicht zu unterscheiden ist, nur durch frühere Reife und weniger feines Fleisch, von der rothen Kaiserpflaume, welcher sie ebenfalls ähnelt, durch 3 Wochen spätere Reife als bei dieser. Die Frucht ist 2¼ Zoll lang und 1¾ Zoll breit, länglich breitgedrückt, nach dem Stiel zu mehr abnehmend als nach oben. Der Bauch tritt auf der einen Seite in der Mitte stark hervor und auf seiner Wölbung

findet man anstatt der Furche einen Strich und auf dem Gipfel einen hellgrauen Stempelpunkt. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, dünn, grün, braun gefleckt und steht in einer kleinen, flachen Höhlung auf der Stielwölbung oben auf. Die Farbe der starken Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, ist schwarzblau, mit weißgrauen Punkten getüpfelt und mit einem starken, hellblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist weißlichgelb, etwas grobmarkig, nicht übrig saftig und von einem süßen, mit nur geringer Säure gemischten pflaumenartigen Geschmack, es löset sich gut vom Steine. Der Stein ist länglich breit, am Stiel stumpf zugespitzt, oben breit abgerundet, mit einer stumpfen Spitze; die Kante tritt nach dem untern Ende zu, stark und scharf hervor, die Furchen auf beiden Seiten derselben sind flach; die tiefe Fiberrinne hat ausgezackte Ränder, die Backenseiten sind grob genarbt und haben nach unten Afterkanten.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum wird groß, stark, breitet sich weit aus, trägt aber sehr spärlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, unten gelbgrünlich, oben braunröthlich und unbehaart. Die Augen sind klein, spitz und stehen auf niedrigen, schwach dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, länglich, nach dem Stiel stumpfspitz, oben in einer langen Spitze auslaufend, der Rand desselben ist bald grob, bald fein gezähnt. Der Blattstiel ist kurz, gerinnelt, violettroth, fein behaart und hat nur selten eine Drüse am Ende des Blattes.

Nr. 6. Die Siebenbürger Zwetsche. Prunus domestica Transylvanica. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 21. Nr. 71.

Auch diese Frucht ähnelt in Allem der gemeinen Zwetsche; sie ist 1 Zoll 5 Linien hoch, 1 Zoll 1 Linie dick und eben so breit. Ihre Gestalt ist oval, gegen den Stiel kaum merklich dünner; die größte Breite hat sie in der Mitte, von wo aus sich die Frucht fast gleichmäßig zurundet. Der Bauch ist zuweilen etwas weniger erhoben als der Rücken. Die Linie anstatt der Furche drückt den Rücken nur gegen den Stiel zu etwas flach und theilt die Backenseite nur wenig ungleich. Der kleine, fühlbare, gelbe Stempelpunkt sitzt oben auf der Spitze, bald in der Mitte, bald etwas neben derselben. Der Stiel ist 11 Linien lang, dünn, meistens grün, gerade, behaart und steht in einer zuweilen ziemlich tiefen, etwas ausgebogenen, gegen den Rücken sich hinneigenden Stielhöhle. Die Farbe der dicken und zähen Haut, die sich gut abziehen läßt und etwas säuerlich schmeckt, ist schwarzblau, mit etwas Violettem vermischt und mit blauem Duft stark überzogen. Die Punkte, welche über die ganze Frucht zahlreich vertheilt sind, sind weißgrau; auch findet man nicht selten Lederflecken an derselben. Das Fleisch ist weißgelb, zwetschenartig härtlich, von einem süßen, fein weinsäuerlichen, recht guten Geschmacke. Der Stein, welcher sich nicht vom Fleische löset, ist 10 Linien hoch,

6 breit, 3 dick, lanzettförmig, oben spitzig, unten etwas verschoben stumpfspitzig, die größte Breite desselben sitzt in der Mitte, der Rücken ist mehr aufgeworfen, die Mittelkante ist nach unten etwas erweitert und fast scharf, die Nebenkanten sind etwas erhaben, die Backenseiten sind rauh und die Fiberrinne ist seicht, breit, bisweilen etwas verwachsen, mit meistens zackigen Kanten umgeben.

Die Frucht reift gegen die Mitte des September, noch vor der gemeinen Zwetsche.

Der Baum wird groß, treibt stark abstehende Aeste, große späte Blüthen und ist fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, lang, rothbraun, unten meistens etwas grünlich, stufig, kahl und stark mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind dick, kurz, spitzig, stehen weitläufig und abstehend auf mäßig hohen, engen, schief erhabenen, dreirippigen Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 4 Linien lang, 2 Zoll 3 Linien breit, eyförmig, spitzig, stehend=hängend, flach, zurückgebogen, dick, weich, mäßig gerippt, behaart, wenig runzelig, von Farbe hellgrün und am Rande wogenförmig, grob doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, dick, behaart, seicht gerinnelt, rothbraun, zuweilen mit Drüsen besetzt, die aber meistens an dem Blatte sitzen.

Die Siebenbürger Zwetsche scheint mit der gemeinen Zwetsche von gleichem Werthe, nur daß sie sich nicht wie diese vom Stein löset, da sie aber früher reift, so möchte sie wohl mehr für nördliche Lagen geeignet seyn als jene. Von der gemeinen Zwetsche, welcher sie an Farbe, Größe, Gestalt und feinem Geschmack gleich kommt, unterscheidet sie sich durch eine mehr fast reguläre Ovalform, durch den fest sitzenden Stein und die frühere Reife. Auch in Hinsicht der Vegetation des Baumes ist sie von jener ebenfalls abweichend, indem die Blätter viel größer und breit eyförmig sind.

Nr. 7. Die große deutsche Zwetsche. II. R.

T. O. G. XIV. B. S. 22. Taf. 2. Christ H. Wb. S. 879.

Eine Varietät der gemeinen Hauszwetsche, welche sich durch etwas mehr Größe von dieser, und von der großen englischen und der ungarischen Pflaumenzwetsche durch eine längere und schmälere Form unterscheidet. Die Frucht ist 1 Zoll und 7 Linien lang und 11 Linien breit; ihre Gestalt ist länglich schmal, nach dem Gipfel wölbt sie sich etwas abnehmend kuipich zu, gegen den Stiel aber etwas mehr abnehmend spitziger als nach oben; auf der einen Seite tritt der Bauch etwas hervor, und nähme sie nicht nach beiden Enden etwas ab, so könnte man sie walzenförmig nennen. Die Furche auf der einen Backenseite ist flach und endigt oben mit einem grauen Stempelpunkt, welcher auf der Wölbung aufsteht. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, ziemlich stark, grün und steht in einer flachen Höhlung. Die Farbe der dünnen, zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist dunkelbraunroth, mit blauem Duft überlaufen, hin und wieder finden

sich graue Lederflecken an derselben. Das Fleisch ist grünlichgelb, unter der Haut schlängelt sich eine starke Fiber im Umkreis; es ist fest, löset sich gut vom Stein, ist nicht übrig saftig und von einem zwar süßen, doch weniger erhabenen Geschmack als der, der gemeinen Hauszwetsche ist. Der Stein ist länglich, am Stiel stumpf abgebrochen, nach oben schmal abgerundet, die Kante ist in der Mitte und auf beiden Seiten erhaben, mit 2 flachen Furchen versehen, die Fiberrinne ist schmal und die Backenseiten sind zart genarbt.

Die Frucht reift in der Mitte des September und hält sich lange am Baum.

Der Baum wird mittelmäßig stark und die starken Aeste bilden eine stark belaubte, hohe Kugelkrone, er trägt aber nicht sehr reichlich. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, geknieet, röthlich und unbehaart. Die Augen stehen abwärts vom Reis auf stark vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist länglich, gegen den Stiel zu etwas mehr abnehmend als nach oben, woselbst es in eine kurze stumpfe Spitze ausläuft, es ist dunkelgrün, schön geadert und am Rande fein spitz gezähnt. Der Blattstiel ist stark geröthet.

Nr. 8. Die gemeine kleine Zwetsche. Prunus exigua Bechst. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 19. Nr. 171.

Die Frucht ist etwas kleiner als die gemeine Zwetsche, hat aber deren Form und Farbe. Sie mißt 1 Zoll 4 Linien in der Höhe und 1 Zoll in der Breite und Dicke. Die Form ist verschoben oval, zuweilen auch umgekehrt eyförmig, indem sich eine stumpfe Spitze gegen die Seite des Bauches vorschiebt, der Rücken ist stark aufgeworfen. Die Furche besteht aus einer Linie, welche die Backenseite meistens gleich, zuweilen auch ungleich theilt, wo alsdann die eine Hälfte sich nur etwas erhebt. Der kleine, graue, stark und fühlbar erhabene Stempelpunkt steht in der Mitte auf der Spitze der Frucht. Der mittelmäßig starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, gerade, grün, dünnbehaart und steht in einer engen, seichten, häufig schiefen Stielhöhle. Die Farbe der dicken und zähen Haut, welche sich abziehen läßt, ist dunkelblau, fast schwarz, auf der Schattenseite meistens etwas röthlich, mit starkem blauem Duft überzogen, ohne Punkte. Das Fleisch ist gelb, weich, saftig, von angenehm süß-weinigem Geschmack, doch geringer als der der gemeinen Zwetsche. Der Stein, welcher sich nicht vom Fleische löset, ist groß, 11 Linien hoch, 6 breit und $3\frac{1}{2}$ Linie dick, umgekehrt eyförmig, auch lanzettförmig-oval, oben abgerundet mit einer kurzen scharfen Spitze, unten verschoben stumpfspitz, der Rücken ist stark erhaben und stumpf-kantig. Die Fibenrinne ist seicht und weit offen, die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift im zweiten Drittel des September vor der gemeinen Zwetsche.

Der Baum wächst meistentheils strauchartig, wird aber doch (gehörig behandelt) ziemlich groß, trägt jährlich und sehr reichlich, ist nicht empfindlich in der Blüthe und paßt sehr gut für nördliche Gegenden, zumal die Frucht frühzeitig reift. Man findet diesen Baum überall in Deutschland, an Zäunen und Hecken, wo er häufig Wurzelausläufer treibt, welche bald tragbar werden und, wie die gemeine Zwetsche mehrere Varietäten liefern, welche in Form und Größe der Früchte von einander abweichen. Da das Holz dieser Zwetschenart weicher ist als das des gemeinen Zwetschenbaumes, so nimmt es die Veredlung besser an, weshalb man auch diese Ausläufer vorzugsweise in der Baumschule benützt; die Steine keimen leicht und pflanzen die Frucht echt fort. Die Sommertriebe sind lang, dünn, etwas stufig, kahl, roth, gegen die Basis grünlich, mit schwachem Silberhäutchen belegt. Die Augen sind klein, kegelförmig, etwas weißlich, stehen aufrecht auf schmalen, mittelmäßig hohen, kurz dreifach gerippten Augenträgern, deren Mittelrippe sehr lang ist. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 1 Linie lang, 2 Zoll 2 Linien breit, breit oval, oder etwas lanzettförmig, fast hängend, flach, etwas verbogen, dünn, weich, fein gerippt, oben etwas, unten dicht behaart, es ist hellgrün und am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, unten kahl, oben behaart, dünn, röthlich, schwach gerinnelt, mit kleinen Drüsen besetzt.

Die Frucht unterscheidet sich von der gemeinen Zwetsche durch ihre geringere Größe und 2 bis 3 Wochen frühere Reife; das Blatt des Baumes ist auf der oberen Seite fast kahl, bei dem der gemeinen Zwetsche aber stark weichhaarig. Die Blüthe erscheint frühe, lange vor den Blättern, während bei der gemeinen Zwetsche diese später mit und nach den Blättern zum Vorschein kommt, auch ist ihr Stein nicht ablösig, der der gemeinen Zwetsche aber löset sich sehr gut. Nur für kalte Gegenden zu empfehlen.

Nr. 9. Die englische Zwetsche. Prunus domestica Anglicana. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 28, Nr. 56.

Herr Doctor Liegel erhielt diese vortreffliche Zwetschenart, welche sich von der großen englischen Zwetsche durch geringere Größe unterscheidet, aus der Central-Obstbaumschule in Grätz, unter dem Namen der großen englischen Zwetsche, da sie aber von dieser verschieden gefunden wurde, so ließ er die Bezeichnung groß weg und beschrieb sie als eine neue, noch nicht bekannte Art. Die Frucht erreicht nicht vollkommen die Größe der gemeinen Zwetsche, sie mißt 1 Zoll 4 Linien in der Höhe, 1 Zoll 1 Linie in der Breite und 1 Zoll ½ Linie in der Dicke; bei vielen Früchten ist die Dicke und Breite gleich. Ihre Form ist verschoben-kurz-oval, am Rücken gedrückt. Die Furche ist kaum merklich vertieft, zieht aber die eine Seite etwas flach, theilt die Backenseite ungleich, wodurch sich die

eine Hälfte bedeutend erhebt und die Frucht entstaltet. Der kleine, graue Stempelpunkt sitzt meistens in der Mitte der Frucht, aber selten auf der Spitze. Der Stiel ist 1 Zoll 3 Linien lang, mittelmäßig dick, kahl, meistens ganz grün und gerade und steht ganz flach, nicht ganz oben auf der Fruchtspitze, sondern am Abhange zur Furche geneigt. Die Farbe der mittelmäßig dicken und zähen Haut, die sich gut abziehen läßt, ist dunkelviolett, auf der Sonnenseite fast schwarz, mit dünnem, bläulichem Duft überlaufen. Die Punkte sind häufig, goldfarbig und bilden sich oft zu Flecken und Streifen, die wie marmorirt erscheinen. Das Fleisch ist goldgelb, zwetschenartig fest, nicht übrig saftig, aber von einem köstlichen, zuckersüßen, sehr erhabenen Geschmacke. Der Stein, welcher sich vom Fleische löset, wovon nur weniges an den Kanten sitzen bleibt, mißt 9 Linien in der Höhe, 5 Linien in der Breite und 3 Linien in der Dicke, er ist im Verhältniß der Frucht klein, verschoben lanzettförmig-oval, oben stumpf-, unten scharfspitzig, die größte Breite fällt meistens nach unten, der Rücken ist mehr erhoben und die Mittelkante der ganzen Länge nach fast scharf. Die Fiberrinne ist tief und breit und die etwas rauhen Backenseiten haben Afterkanten.

Die Frucht reift mit der gemeinen Zwetsche im September und Oktober zugleich, springt aber gern im Regenwetter auf.

Der Baum wächst kräftig mit stark abstehenden Aesten und scheint tragbar zu seyn. Die Sommertriebe sind stark stufig, unten grünlich, oben braun, kahl, glänzend, mit Silberhäutchen und Punkten belegt. Die Augen sind dick, kurz, abstehend, stehen gedrängt und sitzen auf stark erhobenen, wulstigen, breiten, ungerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3 Zoll lang, 1 Zoll 10 Linien breit, eyförmig, spitzig auslaufend, etwas hängend, dünn, rinnenförmig zusammengebogen, es ist steif, fein gerippt, oben kahl, unten etwas behaart und am Rande doppelt, ziemlich scharf gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, mittelstark, unten kahl, oben behaart, gerinnelt, röthlich und mit 2 kleinen Drüsen besetzt. Die Frucht ist durch ihre violettrothe Farbe, mit vielen goldfarbenen Punkten besäet und an ihrer verschobenen ovalen Form, so wie an den langen und kahlen Fruchtstiel und ganz kahlen Blättern kenntlich; auch geben die starken Afterkanten am Steine ein Erkennungszeichen ab. Von der Unvergleichlichen (Prune Nonpareille), die ihr etwas ähnlich sieht, in der Größe, Farbe und Form ist sie durch deren mehr regulär-ovale Gestalt, viel spätere Reife und nicht ablösigen Stein charakteristisch unterschieden.

Nr. 10. Die Zwetsche mit gefüllter Blüthe. II. R.

Christ Pom. II. B. S. 86. Nr. 2. Allg. T. G. Mag. VI. Jahrg. 1809. S. 135. Taf. 15.

Ebenfalls eine Varietät der gemeinen Hauszwetsche, deren Baum, Frucht und Blatt keinen wesentlichen Unterschied von der gemeinen

Zwetsche bieten, nur daß die Frucht gewöhnlich etwas kleiner als die gewöhnliche Zwetsche ist. Ihre Form und Farbe ist dieselbe; auch findet man im Geschmack der Frucht die vollkommenste Uebereinstimmung. Die Blüthe hingegen hat 2 Reihen Blumenblätter und unterscheidet sich dadurch von der gefüllt blühenden Pflaume, welche deren 3 hat, weßhalb man sie auch nur als halbgefüllt betrachten kann. Da, wo sich die Staubfäden auch zu Blüthenblättern ausgebildet haben, findet kein Fruchtansatz Statt, überhaupt trägt der Baum nicht reichlich.

Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.

Nr. 11. Calvel's Pfirschenpflaume. Prune Pêche de Calvel. Prunus mirabilis (fructu maximo, paululum ovato, violaceo, nucleo adhaerente). III. R.

Traité des arbr. des fruits, Vol. II. Liv. 18. Taf. 107.

Diese vorzüglich schöne und beträchtlich große Pflaume findet sich in der Gegend um Paris nur selten, und es ist sehr zu bedauern, daß ihre innere Güte so wenig ihrem Aeußern entspricht, um sie unter die Tafelfrüchte aufnehmen zu können. Die Form der Frucht ist etwas länglichrund, 2 Zoll hoch und fast eben so breit; auf der einen Seite hat sie eine tiefe Furche, deren Ränder sich merklich erhaben zuwölben. Auf dem Gipfel befindet sich in einer tiefen Einsenkung eine feine Blüthennarbe. Die Farbe der feinen durchsichtigen Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, geht vom Grünen in's Rothe über; bevor sich dieselbe stärker röthet, kann man die Fleischfasern, welche sich vom Stiel bis zum Gipfel hin erstrecken, deutlich durchscheinen sehen. Später färbt sich die Frucht ziemlich dunkelroth und ihre vorher weißen Punkte werden braun, dabei ist sie mit einem feinen, weißblauen Duft belaufen. Das Fleisch ist gelblich, grobkörnig, markig, faserig, sich nicht auflösend im Munde, vollsaftig, von süßem, aber nicht ausgezeichnetem Geschmack.

Die Frucht reift von der Mitte bis gegen das Ende des Monats Juli.

Der Baum wächst kräftig, wird aber nur mittelmäßig groß, er trägt seine Zweige regelmäßig und läßt sich durch den Schnitt in jeder Form ziehen. Die Sommertriebe sind kurz, dick, nach dem Ende gleichmäßig stark zulaufend, von Farbe braun und dunkelviolett, mit hellrothen, fühlbar erhabenen Punkten besetzt, welche, zumal an dem obern Theil derselben, fast etwas warzig erscheinen. Die Augen sind groß, conisch, aschgrau, stehen weit ab vom Reise und sitzen auf stark vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist groß, nach dem Stiel schmäler zulaufend als nach oben, etwas rückwärts gebogen, von Farbe dunkelgrün, auf der untern Seite etwas wollig und am Rande mit ungleichen, abgerundeten Zähnen besetzt. Der Blattstiel ist kurz,

stark, fein behaart, gerinnelt und mit 2 bis 4 becherförmigen, rothen Drüsen besetzt. Die Blüthen sind klein.

Nr. 12. Die Spitzzwetsche. Prunus domestica acuminata. II. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 33. Nr. 25.

Eine neue Zwetschenart, welche Herr Doctor Liegel von dem Plantagengärtner Grob in Eichstädt unter dem Namen Provinzzwetsche erhielt. Die Frucht ist groß, ziemlich stärker als die gemeine Zwetsche, 1 Zoll 8 Linien hoch, 1 Zoll 2 Linien breit und 1 Zoll 3 Linien dick. Ihre Gestalt ist eyförmig, am Rücken gedrückt, oben langspitzig, unten etwas vorgeschoben stumpfspitzig, die größte Breite fällt zwei Drittel nach Unten. Die ziemlich sichtbare Furche drückt den Rücken flach nieder und theilt die Backenseite meistens gleich. Der große, graue und fühlbare Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in der Mitte. Der Stiel ist 10 Linien lang, dünn, etwas gebogen, fein behaart, meistens ganz grün, und sitzt in einer engen, seichten Stielhöhle, welche auf einer etwas vorgeschobenen und schiefen Spitze steht. Die Farbe der etwas zähen Haut, welche sich abziehen läßt und säuerlich schmeckt, ist blaulichroth, auf der Sonnenseite manchmal schwarzblau, mit mäßig starkem, weißblaulichem Duft überzogen. Die Punkte sind weitläufig über die Frucht vertheilt, sie sind grau, auch fehlen selten Lederflecken. Das Fleisch ist gelb, fest, zwetschenartig, sehr saftig, von etwas weinsäuerlichem Geschmack. Der Stein, welcher sich nicht vom Fleische löset, ist 1 Zoll 3 Linien hoch, 5½ Linien breit, 4 Linien dick, lanzettförmig, oben zugespitzt, unten stumpfspitzig. Der Rücken und Bauch desselben sind ziemlich gleich erhoben, seine größte Breite und Dicke hat er nach Unten. Die 3 Rückenkanten sind wie fadenförmige Streifen deutlich ausgebildet, die mittlere wird gegen unten etwas scharf; die Fiberrinne ist enge und seicht und die Backenseiten sind etwas rauh.

Die Frucht reift gegen das Ende des August.

Der Baum wird mittelmäßig stark, treibt viele Aeste, ist durch seine charakteristische dunkelgrüne Belaubung kenntlich, trägt fast jährlich und reichlich und nimmt mit jedem Standort und Boden vorlieb. Er pflanzt sich durch seinen Stein echt fort, ist vermuthlich eine eigene Art, die Früchte werden aber stets kleiner; auch treibt er, wie die gemeine Zwetsche, häufig Wurzelausläufer. Die Sommertriebe sind stufig, kahl, stark braunroth, mit gelben Punkten und Flecken besetzt. Die Augen sind lang, kegelförmig, stehen entfernt von einander und abwärts vom Reis auf stark erhobenen, fast breiten, langen, stark dreifach gerippten Augenträgern, deren Mittelrippe sehr lang ist. Das Blatt ist von mittlerer Größe, 2 Zoll 6 Linien lang, 1 Zoll 8 Linien breit, es ist hängend, etwas breit-eiförmig, spitzig, flach, etwas zurückgebogen, oben kahl, unten behaart, sehr stark runzelig, glänzend dunkelgrün und am Rande wellenförmig grob doppelt

gezähnt. Der **Blattstiel** ist 6 Linien lang, dünn, unten fast kahl, oben behaart und gerinnelt, meistens grün, dicht am Blatte mit 2 Drüsen besetzt. Eine ansehnlich große, ziemlich frühe Frucht für dem Obstmarkt, der Fortpflanzung werth. Kann wegen ihrer eyförmig-spitzigen, fast kegelförmigen, von der Furchenseite angesehen, fast herzförmigen Form, fein säuerlichen Geschmackes und schön rother Farbe nicht leicht verwechselt werden. **Charakteristisch** ist der fast lanzettförmige Stein. Die **rothe Diapree** gleicht ihr ziemlich an Form und Farbe, ist aber nicht so spitzig, etwas kleiner, von erhabenerm Zuckergeschmack und reift um 10 Tage später.

Nr. 13. Die rothe, prachtvolle Huling. Huling superbe rouge. Pr. domost. Hulingi superba. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 43. Nr. 133.

Eine sehr schöne, liebliche, herrliche Frucht vom feinsten Geschmacke, welche nur den Fehler hat, daß sie sich nicht gut vom Fleische löset nnd gern bei Regenwetter oft lange vor ihrer Reife aufspringt. Die **Frucht** ist fast so groß, als die gemeine Zwetsche, 1 Zoll 4 Linien hoch, 1 Zoll 2 Linien dick und 1 Zoll und 1 Linie breit. Ihre **Form** ist breitgedrückt, umgekehrt eyförmig, unten stumpfspitzig, oben flach abgerundet, am Bauche etwas, am Rücken stark gedrückt, aber doch an demselben etwas mehr erhaben. Die stärkste Dicke fällt etwas oberhalb der Mitte der Frucht, zuweilen nimmt sie auch eine ganz ovale Form an. Die **Furche**, welche den Rücken ziemlich stark niederdrückt und die Frucht in meistens gleiche Theile theilt, ist ziemlich tief. Der **graue Stempelpunkt** sitzt oben in der Mitte, fast ganz flach; daselbst findet man die Frucht häufig aufgesprungen. Der **Stiel** ist 7 Linien lang, dick, kurz behaart, gebogen, blaßgrün mit Rostflecken besetzt und sitzt ganz flach auf der Spitze auf. Die **Farbe** der zähen, ungenießbaren Haut, die sich nicht gut abziehen läßt, ist Anfangs hellroth, später dunkelroth, mit weißblaulichem Duft leicht überzogen. Die **Punkte** sind stark, gelb über die ganze Frucht verbreitet, gestalten sich oft zu kleinen Strichen, besonders um die Stielhöhle herum, von wo aus sie auszustrahlen scheinen; auch findet man häufig Lederflecken. Das **Fleisch** ist gelb, härtlich, schmelzend, von einem süßen, kaum merklich säuerlichen, eigenthümlichen, vorzüglich angenehmen, starken Muskateller-Geschmack. Der **Stein** löset sich nicht gut vom Fleische, er ist 9 Linien lang, 5 Linien breit, 4 Linien dick, oval, oben zugespitzt, unten zusamengedrückt vorgeschoben stumpfspitzig, bisweilen flach abgerundet. Der Rücken ist stark erhoben und in der Mitte ist er am breitesten. Die Rückenkanten sind stumpf gewölbt, die Mittelkante tritt nach unten etwas hervor; die Fiberrinne ist seicht, breit, gegen oben zusammengeflossen, die Backenseiten sind etwas rauh.

Die **Frucht** reift gegen das Ende des August.

Der Baum wird ziemlich stark, trägt seine Aeste in sehr stumpfen

Winkeln, treibt viele kleine Tragzweige, wodurch sich der Baum, obwohl er nur kleine Blätter hat, doch ziemlich belaubt und trägt sehr reichlich. Die Blüthen erscheinen strotzend, sind klein und ihre Blätter von einander abgeschieden. Die Sommertriebe sind kurz, dick, fast gerade, violettbraun, kahl, stark mit Silberhäutchen belegt, an der Basis nur etwas weichhaarig. Die Augen stehen gedrängt, aufrecht, sie sind mäßig groß, kegelförmig, zugespitzt, fast kahl und sitzen auf großen, breiten, sehr hohen, kurzen, fast senkrecht erhobenen, wulstigen und meistens ungerippten Augenträgern. Das Blatt ist fast klein, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, 1 Zoll 8 Linien breit, eyförmig zugespitzt, meistens aufrecht stehend, bisweilen etwas hängend, es ist rinnenförmig und gegen die Spitze zurückgebogen, dick, steif, mäßig gerippt, oben fast kahl, unten behaart, stark runzelig, etwas glänzend dunkelgrün und am Rande grob doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 6 Linien lang, dick, unten schwach, oben stark behaart, ziemlich tief gerinnelt, röthlich, am Ende des Blattes mit 2 kleinen, gleichstehenden Drüsen besetzt. Die Frucht ist an ihre oval-umgekehrte Eyform und an ihrer rothen Farbe kenntlich und der Baum an seinen kleinen, strotzend vollen Blüthen. Mit der rothen Diapree hat diese Frucht viel Aehnliches, beide Früchte werden bei voller Reife fast oval, diese ist aber vor der Zeitigung stets eyförmig und jene umgekehrt-eyförmig. Die prachtvolle Hulling löset sich nicht vom Steine, die Diapree aber gut, und beide Früchte springen leicht im Regen auf und es hält schwer, viele fehlerfreie Früchte zur Reife zu bringen.

Nr. 14. Dörell's neue Purpurzwetsche. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 42. Nr. 73.

Herr Doctor Liegel erhielt diese schöne und große Pflaume, welche wie die Agener-Pflaume ebenfalls eine Varietät der rothen ist, von dem Herrn Doctor Dörell zu Kuttenberg in Böhmen, welcher mehrere neue und vorzügliche Obstsorten erzogen hat. Die Frucht ist sehr groß, zusammengedrückt umgekehrt eyförmig, ihr Stiel ist lang und behaart. Die Farbe der Haut ist ein flammenartiges Roth; der Stein ist umgekehrt-eyförmig, oben kurz zugespitzt, unten vorgeschoben stumpfspitzig, er löset sich vom Fleische, welches nicht beschrieben, wahrscheinlich dem der rothen Eyerpflaume ähnlich.

Die Frucht reift Ende August, Anfangs September. Die Sommertriebe des Baumes sind gerade und kahl; die Augen stehen enge und stark abwärts vom Reis. Die Blüthenstiele sind bald einzeln, bald gepaart; das Blatt ist eyförmig zugespitzt, unten behaart und am Rande grob-doppelt-stumpf gezähnt; der Blattstiel ist behaart.

Nr. 15. Die Berliner Pflaume. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 94. Nr. 10. Meyer II. Heft. S. 22. Nr. XXIX. Taf. IV. Nr. 20. Liegel S. 193. Nr. 10.

Die Frucht ist 2 Zoll und 2 Linien lang und 1 Zoll und 4 Linien breit; von Form lang, gegen den Stiel schmal, nach dem Gipfel eyförmig zugerundet. Auf der einen Seite ist sie etwas eingebogen, die andere hingegen ist etwas gewölbt und mit einer seichten Furche versehen, die sich oben in einem weißen Stempelpunkt endet. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, dünn, gelbgrün und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Farbe der Haut ist hellroth, mit dunkler rothen Punkten getüpfelt, nach Liegel wird sie ganz roth und in heißen Sommern fast schwarzblau wie eine Zwetsche; beschattete Früchte hingegen sind gelb, mit mehr oder weniger Roth belaufen. Nach Meyer nimmt diese Pflaume zuweilen, aber doch nur selten, mehr oder weniger Blau an. Wurmstichige Früchte werden dagegen blau, bestimmen aber nicht die eigentliche Farbe der Frucht. Das Fleisch ist weißlichgelb, saftig, ziemlich fest, von einem süßsäuerlichen zwetschenartigen Geschmack. Der Stein ist lang, rauh, an der Spitze abgerundet, löset sich ziemlich gut vom Fleische und bleibt nur weniges davon an der Kante sitzen.

Die Frucht reift Ende August's.

Der Baum wird ziemlich groß und scheint fruchtbar zu seyn. Die Sommertriebe sind lang, dünn und roth von Farbe. Die Augen sind klein und spitz. Das Blatt ist breit, behaart und am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel ist mittelmäßig lang und oben röthlich angelaufen. Ob die Ranslebens-Pflaume, welche im Handbuch II. B. S. 256. Nr. 62 genau beschrieben ist, mit der Berlinerpflaume eine und dieselbe Frucht sey, möchte wohl noch eine genauere Untersuchung bedürfen, Form und andere Kennzeichen dieser Frucht sprechen dafür, aber in Hinsicht der von Liegel und Meyer angegebenen Farbe, so wie die Verschiedenheit der behaarten und nicht behaarten Sommertriebe beider Sorten lassen doch einen Unterschied zwischen beiden vermuthen.

N. 16. Die Galissoniere. Prune de la Galissoniere. Punus hyemalis (fructu ovato, rubro, pendulo, nucleo compressimo). III. R.

Trait. des arbr. fruit. Vol. II. Liv. 14. Tab. 83.

Im Jahr 1750 sandte der König Ludwig XV. den Herrn de la Galissoniere als Gouverneur nach Canada, um zugleich die dortigen Bäume und Pflanzen zu untersuchen und die Wissenschaft der Naturkunde zu bereichern. Dieser für die Wohlfarth seines Vaterlandes sich in jeder Hinsicht interessirende Mann benutzte seine Stellung,

die in seinem Gouvernement aufgefundenen Naturschätze seinem Vaterlande zuzuwenden und durch Uebersendung des Samens der dortigen zahlreichen Waldbäume und Pflanzen, deren Cultur in Frankreich zu bezwecken. Unter diesen Sendungen befanden sich auch die Steine dieser nordamerikanischen Pflaumenart, welche in den königlichen Gärten zu Paris ausgesäet und zu Bäumen erzogen wurden. Von da aus verbreitete man diese neue Art unter dem Namen des amerikanischen, canadischen und pfirschenbaumblätterigen Pflaumenbaumes. Indessen blieb er über 40 Jahre lang von den Botanikern unbeachtet, bis endlich der thätige Naturforscher Michaux ihn in den Staaten Virginien und Carolina, so wie in Canada wieder fand und in seiner Flora boreali-americana, welch im Jahre 1803 in Paris erschien, zuerst beschrieb. Die Herren Poiteau und Turpin legten dieser Pflaume den Namen ihres ersten Entdeckers des Herrn de la Galissoniere bei, wegen der großen Verdienste, welche er sich um die Forstcultur in Frankreich durch die Uebersendung so vieler nützlicher nordamerikanischer Baumarten für sein Vaterland erworben hatte. Die Frucht ist oval, 1 Zoll lang und mit einer flachen Furche versehen, aus welcher Streifen quer über die Frucht hinlaufen. Die Farbe der Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist lebhaft feuerroth *) und ohne Duft, den man doch an den meisten Pflaumen findet. Das Fleisch ist gelb, grobkörnig, vollsäftig von zwar aromatischem, doch herbem Geschmack. Der Stein ist groß, sehr platt gedrückt, die Backenseiten desselben sind glatt, er umschließt einen kleinen, bitterschmeckenden Kern.

Die Frucht reift in Paris im August, und das Aroma, welches sie enthält, hat ohne Zweifel einige noch unbekannte medicinische Eigenschaften.

Der Baum, welcher sich im Jardin des plantes zu Paris befindet, ist gegen 25 Jahre alt und scheint bereits zu altern, obgleich er noch nicht über 6 Fuß Stamm-Höhe erreicht hat. Seine dünnen Aeste bilden eine abgerundete Krone, stehen aber sehr zertheilt; sie sind glatt, röthlich und grau punktirt, mit scharfen Augen besetzt. In der Jugend hat der Baum starke und harte unterwärts gekrümmte Dornen, welche sich aber später verlieren. Die Sommertriebe sind glänzendbraun, mit aschgrauen Punkten besetzt und die sehr dicken Augen sind conisch, stehen gerade und gewöhnlich zu zweien auf einem Augenträger. Das Blatt ist bei jungen Bäumen gegen 6 Zoll lang und 2 Zoll breit und gleicht dem Pfirschenbaumblatte, daher der Baum auch den Namen des pfirschenbaumblättrigen Pflaumenbaumes erhalten

*) Nach Herrn Michaux schwarz und herbe, und daß man sie erst im Winter genießt; Herr Poiteau vermuthet, daß zu seiner Beschreibnng der Prunus hyemalis eine andere Pflaumenart gedient hat, indem diese stets nur roth sich färbt und im Monat August reift.

hat; diese Form verschwindet aber bald und die Blätter nehmen eine ovale Gestalt an, sie sind 3 Zoll lang, länglich zugespitzt, oben dunkelgrün, unten hellgrün; in den Rippenwinkeln fein wollig, am Rande ungleich tief gezähnt. Der Blattstiel ist 6 bis 12 Linien lang, leicht gerinnelt, oben violett, mit 1 bis 2 kleinen, braunen, becherförmigen Drüsen besetzt und hat zwei fadenförmige Afterblätter. Der Baum paßt sowohl in eine Obstanpflanzung als in ein Lustgebüsch, indem seine frühzeitigen, schwach rosenfarbigen Blüthen unter andere Bäume und Sträuche gemischt, einen schönen Anblick gewähren.

Nr. 17. Die Mimm's Pflaume. Mimm's Plum. Impérial Diadem. I. R.

Pomolog. Magaz. Vol. I. Nr. 6. Hortic. Sociét. Cat. Nr. 146. p. 148.

Wurde von Heinrich Browne, Esquire zu Nord Mimms Place in Hertfordshire aus dem Stein eines blauen Perdrigons gezogen. Die englischen Pomologen sind noch in Zweifel, ob die Mimmspflaume und die Imperial Diadem ein und dieselbe Sorte sey. Die Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit, von länglich-eyförmiger Gestalt, nach dem Gipfel läuft sie etwas schief aus und hat viel Aehnliches von der großen, blauen Eyerpflaume; ihre Furche ist breit, aber seicht. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, dünn und fein behaart. Die Farbe der Haut ist grünlichgelb, mit einem hellen Purpurroth überzogen und mit einem starken, blauen Duft überlaufen, der sich aber leicht abwischen läßt. Hin und wieder findet man einige Rostflecken, wie bei der Zwetsche an der Haut. Das Fleisch ist blaßgrünlichgelb, zart, saftig und von sehr angenehmem Geschmack, welcher dem einer völlig reifen Herrnpflaume gleicht. Der Stein ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, von länglicher Form; die Kante ist dünn und unregelmäßig geschärft, sie läuft nach oben in einer feinen Spitze aus, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum wächst gut und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind kahl, dunkel purpurbraun, kurz gelenkt, nach unten mit starken, braunen Punkten gefleckt. Die Augen sind klein und schwärzlichbraun. Das Blatt ist länglich, flach, oben stumpf zugespitzt, am Rande unregelmäßig gezähnt. Der Blattstiel, so wie die untere Seite des Blattes sind behaart, er ist mit 2 kleinen, runden Drüsen besetzt. Die etwas kleine Blüthe kommt frühzeitig zum Vorschein.

Nr. 18. Die Pflaume von St. Maurin. Prune de Saint Maurin. Prunus Mauriniana (fructu medio, oblongo, utrinque attenuato, dilutè et obscurè rubro). II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. II. Liv. 56. Tab. 352.

Eine mittelmäßig große, im Geschmack zwar etwas herbe, doch nicht zu verachtende französische Pflaumensorte, welche in Deutschland

noch nicht bekannt und in der Baumschule des Luxemburger Gartens in Paris erzogen worden ist. Ihre Form ist länglich-oval, nach beiden Enden gleichmäßig abnehmend zugerundet, 1½ Zoll hoch (41 Millimeter) und 14 Linien breit. Die eine Seite der Frucht ist etwas mehr erhaben als die entgegengesetzte und mit einer flachen, mehr durch eine dunklere Färbung angedeutete Furche bezeichnet. Die Farbe der festen Haut, welche sich nicht gut vom Fleische ablösen läßt, ist gegen den Stiel hin gelblichgrün, nach oben dunkelröthlich und violett verwaschen, mit ziemlich starkem Duft überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich verbreitet, sie sind von ungleicher Größe und von Farbe gelblich. Das Fleisch ist fest, doch schmelzend, gelb, vollsaftig und von vortrefflichem Zuckergeschmack, der aber immer etwas Wildartiges mit sich führt. Der Stein ist länglich, schmal, sehr glatt, oben stumpfspitz und hängt nur wenig am Fleische an.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum wächst kräftig und bildet schnell eine starke Krone; die Aeste stehen gut vertheilt und sind größtentheils etwas gekrümmt. Die Sommertriebe sind aschgrau, oben röthlich, an den Augen etwas gekniet. Die Augen sind scharf spitz, stehen etwas ab vom Zweig und sitzen auf gut vorstehenden, in der Mitte lang gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, oval, mehr oder weniger zugespitzt, oben ist es dunkelgrün, unten heller und feinwollig, der Rand ist mit ungleichen Zähnchen besetzt. Der Blattstiel ist 10 bis 12 Linien lang, mehr oder weniger roth, gerinnelt, mit feinen Härchen besetzt und mit einigen kugelförmigen Drüsen versehen.

Nr. 19. Die Mailändische Kaiserpflaume. Imperiale de Milan. (Prunus domest. imperialis Mediolana.) I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 52. Nr. 119.

Eine auserlesene gute höchst parfümirte Frucht mit einem Wohlgeschmacke, wie man ihn an nur wenigen Pflaumen findet. Die Frucht gehört unter die großen, sie ist 1½ Zoll hoch, 1 Zoll 3 Linien dick, und 1 Zoll 2 Linien breit. Ihre Gestalt ist oval, gegen den Stiel etwas mehr abnehmend, oben schief flachgedrückt, Rücken und Bauch von ziemlich gleicher Höhe, ersterer etwas gedrückt, letzterer etwas erhoben, gegen den Stiel aber mehr abnehmend, der stärkste Durchmesser fällt in die Mitte der Frucht. Die tiefe Furche theilt die Frucht in 2 ungleich erhobene Hälften, und läuft meistens vom Stiele bis über dem Stempelpunkt hinaus noch etwas auf die Bauchseite. Der kleine graue Stempelpunkt sitzt in der Mitte, in der Vertiefung der Furche, neben der Spitze, die sich auf einer Seite erhebt. Der Stiel ist 10 Linien lang, dick, gebogen, rostig, sehr kurz behaart, und steht in einer engen, seichten, gegen die Furche hin nie-

drigen Stielhöhle schief auf. Die Farbe der dicken, etwas zähen Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist dunkelviolett, mit starkem hellblauem Duft überzogen; die Punkte und Streifen sind gelb und nicht übrig häufig. Das Fleisch ist weißlich gelb, zuweilen goldgelb, fest, zart, saftig, von zuckersüßem, äußerst muskirt-aromatischem, überaus angenehmen Geschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische, er ist 9 Linien hoch, 6 breit, 4 dick, umgekehrt eiförmig, oben abgerundet, unten zusammengedrückt, vorgeschoben stumpfspitzig, die größte Breite liegt Zweidrittel nach Oben, der Rücken ist stark ausgebogen, die Mittelkante ist etwas erhoben, die Fiberrinne ist sehr breit und seicht, die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift um die Mitte des September nach der violetten Kaiserpflaume.

Der Baum wird groß, ebenso die Kronenblätter, er treibt seine Aeste stark abstehend und scheint nicht übrig häufig zu tragen. Die Sommertriebe sind lang, stark stufig, braun, stark mit Silberhäutchen belegt, welches ihnen oberseits ein weißgraues, unten ein gelblichgraues Ansehen giebt, sie sind kahl. Die Augen sind dünn, zugespitzt, etwas weißlich angelaufen und stehen entfernt auf charakteristisch hohen, wulstigen, breiten, am Rande glänzenden, fast senkrecht erhabenen, nur auf den Seiten gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 10 Linien lang, 2 Zoll breit eiförmig langspitz, hängend, flach, dünn, weich, fein geadert, oben kahl, unten ebenfalls, nur an den untern Rippen etwas behaart, fast runzellos, die Farbe ist fast dunkelgrün, der Rand ist grob doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist kurz, 5 Linien lang, dünn, unten kahl, oben dünn behaart, seicht gerinnelt, roth und selten mit Drüsen besetzt. Diese Frucht ist durch ihre ziemliche Größe, gedrückte Ovalform, dunkelviolette Farbe und ihren höchst edlen Geschmack kenntlich. Von der violetten Kaiserpflaume, welcher sie sehr ähnlich sieht, ist sie nur dadurch unterschieden, indem sich diese auf einen Backen röthlich färbt, während die Mailändische über die ganze Frucht bläulich anläuft. Ein wesentlicher Unterschied beider Bäume besteht aber darin, daß dieser ganz kahle Blätter hat, die nur an den Seiten der Rippen der untern Seite Haare zeigen, während die Blätter der violetten Kaiserpflaume oben kurz und unten stark behaart sind.

Nr. 20. Die violette Jerusalemspflaume. Prune violette de Jerusalem. Prunus domestica Hyrosolimitana violacea. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 54.

Eine ansehnlich große, schöne, aber nur mittelmäßig gute Frucht, die in großen Gärten einen Platz verdient. Die Frucht ist groß, etwas größer als die gemeine Zwetsche, 1 Zoll 8 Linien hoch, 1 Zoll 3 Linien dick, und 1 Zoll 3 Linien breit. Ihre Gestalt ist fast

eiförmig, und ihr stärkster Durchmesser fällt Zweidrittel nach Unten. Der Rücken und Bauch sind etwas gedrückt, jener aber mehr erhaben, oben ist sie stumpfspitzig und unten hat sie eine charakteristisch kurze, vorgeschobene, brustwarzenförmige Spitze. Die Furche ist deutlich, drückt den Rücken etwas nieder und theilt denselben ungleich. Der Stempelpunkt ist klein, gelblich, sitzt oben zwar in der Mitte, aber nicht auf der Spitze. Der Stiel ist 10 Linien lang, gerade, dick, meistens grün, kurz behaart, und sitzt in einer seichten, engen Stielhöhle, die oben auf der Spitze etwas der Rückenseite zugewendet steht. Die Farbe der zähen Haut, die sich gut abziehen läßt und säuerlich schmeckt, ist violett, auf der Sonnenseite dunkler, sie zeigt sich schon lange vor der Reife und ist stark mit hellblauem Duft überzogen. Das Fleisch ist gelblich, zwetschenartig fest, saftig, von einem süßweinsäuerlichen, der gemeinen Zwetsche ähnlichen Geschmack, steht ihr aber an Erhabenheit nach. Der Stein, welcher sich ziemlich vom Fleische löset, ist 13 Linien lang, 7 breit und 4 dick, von Gestalt eiförmig, oben lang zugespitzt, unten etwas vorgeschoben stumpfspitzig, der Rücken ist mehr ausgebogen, die Kante ist stumpf und die Fiberrinne enge, seicht und eben. Die größte Breite des Steins liegt stark nach Unten, die Backenseiten desselben sind flach und etwas rauh.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum wächst sehr kräftig, wird groß und stark, belaubt sich zwar dicht, macht aber doch durch seine dünn-zerstreut abstehenden Aeste keine geschlossene Krone, trägt zwar jährlich aber selten voll. Die Sommertriebe sind lang, dick, fast gerade, kahl, etwas violettbraun, unten oft grünlich, und meistens stark mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind stark, dick, zugespitzt, stehen gedrängt und am Zweige fast anliegend, auf breiten, sehr hohen, wulstigen, kurz eingedrückten, mit langen Seitenrippen versehenen Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 9 Linien lang, 2 Zoll 2 Linien breit eiförmig, auch länglich-eiförmig, oben spitzig, bald abstehend, bald etwas hängend, ziemlich flach, doch oft etwas rinnenförmig zusammengebogen. Es ist dick, steif, oben kahl, unten schwach behaart, ein wenig runzelig, von Farbe glänzend dunkelgrün und gröblich gerippt, am Rande grob doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, ziemlich dick, gerinnelt, behaart, meistens stark roth angelaufen, mit kleinen Drüsen besetzt, die bald doppelt, bald einzeln, bald am Blatte, bald am Stiel stehen, bisweilen auch gänzlich fehlen. Die Frucht ist durch ihre Größe, violette Farbe, und durch ihre auffallend lange Spitze, so wie durch ihre gegen den Stiel brustwarzenförmig-vorgeschobene Erhöhung, sowie an ihrem langen Fruchtstiel kenntlich. Mit der Spitzzwetsche hat sie viel Aehnlichkeit, doch reift diese um 4 Wochen früher und ihre Farbe ist mehr roth. Ist von der Sicklerschen gelben Jerusalemspflaume, welche schon im Handbuche beschrieben ist, verschieden.

Nr. 21. Die Virginische Pflaume. Prune de Virginie. III. Rang.

Christ B. 216. S. 378.

Duhamel nennt diese Pflaume Monsieur hâtif und hielt sie für eine Varietät der Herrnpflaume, Mayer vergleicht sie in der Pomo. Franc. mit der Kirschpflaume, nur daß sie etwas länger sey als diese, sonst findet man sie nirgends weiter beschrieben. Nach Christ ist sie eine kirschrothe, länglichrunde, mit vielen Goldpünktchen, besonders gegen den Stempelpunkt hin, bestreute Pflaume, die einen langen und dünnen Stiel hat. Das Fleisch ist weißgelb, fest, von säuerlichem, geringem Geschmack, der Stein löset sich gut vom Fleische.
Die Frucht reift gegen Ende des September.

Der Baum wird nicht groß, blüht schön und außerordentlich reichlich, setzt aber wie die Kirschpflaume nur wenige Früchte an. Das Blatt ist sehr lang und breit, dunkelgrün, rauh und tief geadert oder gefurcht. Hat bei mir mehrmals geblüht, aber noch nicht getragen.

Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.

Nr. 22. Die gelbe Frühzwetsche. Prunus domestica orleanea. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 59. Nr. 45.

Eine wegen Größe, Schönheit, Frühzeitigkeit und reichlicher Tragbarkeit, vorzüglich für den Obstmarkt geeignete, nicht zu verwerfende Frucht, welche wegen ihres guten Pflaumengeschmacks wohl der Fortpflanzung werth ist, fest am Baume hängt, nicht im Regen aufspringt, aber in solchem gern fault. Die Frucht ist gewöhnlich größer als die gemeine Zwetsche, 1 Zoll 8 Linien hoch, 1 Zoll 5 Linien breit, 1 Zoll 4 Linien dick. Ihre Form ist veränderlich und ungestaltet, meistens oval, bisweilen eiförmig, oben aber einseitig abgerundet. Die beiden Seiten sind etwas gedrückt und gegen den Bauch etwas ablaufend. Der Rücken ist mehr erhoben, die kaum bemerkbare Furche theilt die Frucht ungleich, wodurch sich eine Seite mehr erhebt. Der Stempelpunkt ist grau, fühlbar erhoben, und sitzt ziemlich in der Mitte neben der Spitze, die sich auf der Bauchseite erhebt. — Der Stiel ist 9 Linien lang, dünn, behaart, gebogen, grün, mit wenigen Rostflecken besetzt, und steht in einer ganz seichten Höhle. Die Farbe der dünnen, etwas zähen und bitterschmeckenden Haut, die sich abziehen läßt, ist Anfangs grünlichgelb, später wachsgelb, in der vollen Reife aber röthlichgelb, mit weißlichem Duft dünn belegt. In heißen Sommern bemerkt man an der Sommerseite rothe Punkte oder Flecken, zuweilen ist sie auch daselbst rosenroth angelaufen, was ihr ein sehr schönes Ansehen giebt. — Das Fleisch ist gelb, weich, fast schmierig, sehr saftig und von angenehm süßem, aber

etwas mattem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz gut vom Fleische, so, daß immer etwas Fleisch an den Kanten desselben hängen bleibt. Er ist 1 Zoll hoch, 7½ Linien breit, 4 Linien dick, ziemlich oval, oben etwas spitzig, unten etwas abgestutzt; der Rücken ist mehr ausgebogen, und seine größte Breite fällt in die Mitte. Die Mittelkante ist fast scharf, von den beiden Nebenkanten laufen charakteristisch, nicht weit von der Spitze, eine oder zwei, bisweilen mehrere erhobene Adern aus, die sich anfänglich etwas aufwärts ziehen, dann in einem stumpfen Winkel sich umbiegen und gegen die Mitte der Backen sich neigen. Die Fiberrinne ist enge, seicht, meistens unten und oben verwachsen,, und die flachen, etwas rauhen Backenseiten haben Afterkanten.

Die Frucht reift Mitte August's.

Der Baum wächst zwetschenbaumartig, blüht aber frühe und trägt ein Jahr um das andere sehr reichlich. Die Fruchtzweige sind dergestalt vollgedrängt von Früchten, daß sie gedrängten Klumpen gleichen, wie man es bei keiner andern Pflaume sieht, wodurch sie aber leicht im Regen faulen, und ausgepflückt werden müssen. Das Holz ist sehr spröde, daher wird der Baum leicht vom Sturme beschädigt; er pflanzt sich durch seine Steine echt fort. — Die Sommertriebe sind fast gerade, stark, rothbraun, gelb punktirt, etwas glänzend und kahl. Die Augen sind bauchig, wollig, stumpfspitzig, kurz, dick, stehen etwas enge an einander und abwärts vom Reis, auf breiten, hohen, langen, etwas schief aufsteigenden, auf den Seiten kurz, in der Mitte lang gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 4 Zoll lang, 2 Zoll breit, etwas hängend, rinnenförmig gebogen, von Form etwas länglich-spitz-eiförmig; es ist dick, steif, runzelig, oben schwach, unten stark behaart, von Farbe hellgrün, und am Rande wellenförmig und grob gezähnt. Der Blattstiel ist 14 Linien lang, dick, roth, behaart, und mit 2 Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre Größe, entstellte ovale Form und ihre röthlich gelbe Farbe; zur Zeit ihrer Reife giebt es keine Frucht, mit der sie verwechselt werden könnte; mit Duhamel's weißem Kaiser hat sie Aehnlichkeit. Nach Herrn Liegel findet man sie in der Gegend um Braunau bei dem Landmanne, wo sie sich durch Steine und Ausläufer fortpflanzt, aber nach Lage und Boden bald größer, bald kleiner erscheint.

Nr. 23. Dörrell's neue weiße Diaprée. Prunus domestica Diaprea alba Dörelli. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 66. Nr. 117.

Herr Dr. Liegel erhielt diese Frucht von Hrn. Dr. Dörrell, welcher sie wahrscheinlich aus dem Steine der weißen Diaprée erzogen hatte. Die Frucht wird nicht vollkommen mittelgroß, sie ist 1 Zoll 3 Linien hoch, 1 Zoll dick und breit, von Gestalt zwetschenförmig, umgekehrt eiförmig-oval, oben mehr abgerundet als unten; ihre größte

Breite hat sie in der Mitte, woselbst sie ganz rund ist, Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben. Die kaum sichtbare Furche drückt wenig den Rücken und theilt denselben in zwei etwas ungleiche erhobene Hälften. Der graue, fühlbar erhobene Stempelpunkt liegt in der Mitte oben auf, aber nicht ganz auf der Spitze, auf einer erhobenen Blüthennarbe. — Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn, kahl, gerade, meistens grün, und sitzt auf der schiefen Spitze in einer engen, seichten Höhle. Die Farbe der dicken, zähen, säuerlich schmeckenden Haut, die sich gut abziehen läßt, ist grünlich gelb, zeitig ganz gelb, dünn mit weißlichem Duft überzogen. Die Punkte sind zahlreich, fein weißlich, und stehen enge; dazu kommen noch starke rothe Punkte und Flecken wie angesprengt. Das Fleisch ist gelb, härtlich, sehr saftig, von einem sehr feinen, erhabenen Zuckergeschmack. Der Stein löset sich nicht vom Fleische; er ist 8 Linien hoch, 5 breit, 3 dick, oval, oben spitzig, unten stumpfspitzig, der Rücken ist vorzüglich nach unten mehr ausgebogen, seine Kanten sind stumpf, die mittlere Kante erhebt sich etwas. Die Fiberrinne ist breit und seicht, die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift Mitte August's.

Der Baum wächst gemäßigt und scheint tragbar zu seyn. Die Sommertriebe sind mittelstark, und lang, gerade, rothbraun, kahl, gelblich, mit Silberhäutchen punktirt. Die Augen sind klein, flach gedrückt, spitzig, stehen enge und aufrecht, auf kleinen, schmalen, niedrigen, nur schwach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelgroß, 3 Zoll lang, 2 Zoll breit; es ist eyförmig, stumpf spitzig, oder länglich eyförmig (gegen den Stiel verlängert), etwas hängend, rinnenförmig gebogen, mittelstark, oben kahl, unten kurz behaart, wenig gerunzelt, von Farbe hellgrün und am Rande seicht gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, dünn, unten kahl, oben kurz und dünn behaart; er ist seicht gerinnelt, roth, und mit 2 kleinen, ungleich stehenden, vom Blatte weit entfernten Drüsen besetzt. Diese schöne und vortreffliche neue Diaprée, die alles Lob verdient und selten im Regen aufspringt, ist kenntlich durch ihre weißlich-gelbe, bisweilen grünlich-gelbe Farbe, fast mittelgroße und ovale, gegen den Stiel etwas verjüngte Form und durch ihren sehr langen Stiel. Sie gleicht der weißen Diaprée des Duhamel, die sich aber vorzüglich durch einen viel kürzern Fruchtstiel unterscheidet.

Nr. 24. Die Dauphiné-Pflaume. La Prune du Dauphiné. Prunus ambigua, (fructu viride albo, vellutescente, subrotundo, quandoque ovato, carne de nucleo non secedente.) III. R.

Traité des arbres des fruits Vol. II. Liv. 53. Tab. 343. Z. O. G. XXI. B. S. 11. Tab. 1.

Bekanntlich wird der großen grünen Reneclode unter vielen andern Namen auch der der Dauphinspflaume, Dauphiné, beigelegt,

welcher seine Herleitung von dem Dauphin von Frankreich hat, die obige Pflaume aber ist von jener sehr verschieden und wurde von dem Kaiserl. Russischen Staatsrathe, Herrn Doctor Sickler, in dem Pflanzengarten zu Paris unter dem Namen **Prune du Dauphiné**, als aus der Provinz Dauphiné abstammend, aufgefunden und im teutschen Obstgärtner beschrieben. Die Beschreibungen des Herrn Gartendirectors Poiteau und des Herrn Doctor Sickler stimmen in der Hauptsache überein und lassen keinen Zweifel übrig, daß beide eine und dieselbe Pflaume vor sich hatten. Nach Herrn Poiteau ist die Frucht an einem und demselben Baume von verschiedener Form, nämlich bald rundlich und von derselben Größe wie eine Reneclode, bald länglichrund wie ein Perdrigon. Die Haut der Pflaume ist dick, und von gelberer Farbe, als der weiße Perdrigon, dabei ist die eine Backenseite höher als die andere. Das Fleisch ist gelb, fest, im Anfange der Reife sehr herbe, später aber saftig und von angenehm süßem Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß, liegt fest im Fleische, ist oben weniger gerundet als der der **Abricotée de Tours**, hat aber wie bei diesem eine breite und weit vorragende Kante.

Die Frucht reift im August.

Der Baum unterscheidet sich von dem der Reneclode nur durch seine wolligen Sommertriebe; seine Blätter sind dieselben, jedoch sind die Drüsen am Blattstiel kleiner und bleiben auch längere Zeit gelb, als bei der Reneclode. Herr Poiteau glaubt, daß diese Pflaume wohl die **Prune d'Abricot** seyn könnte, welche Duhamel erwähnt und von der **Prune d'abricotée** unterscheidet, über welche letztere Frucht ebenfalls wie bei der **Dauphiné** sich grüne, vom Stiele ausgehende Strahlen über die ganze Oberfläche verbreiten, auch sich auf der Sonnenseite feine Goldpunkte befinden, welche aber nur durch die Loupe sichtbar sind. Die Sicklersche Beschreibung dieser im Jahre 1804 in Paris untersuchten Pflaume ist folgende: Eine in Deutschland noch unbekannte, selbst in Frankreich nur in der Dauphiné an wenigen Orten erzogene Pflaume wächst in Gebirgen und in den kältesten Regionen 3 — 500 Klaftern über der Meeresfläche erhoben, und verdient wegen ihres ökonomischen Nutzens weitere Verbreitung. Die Form der Frucht ist eyförmig, 1 Zoll und 8 — 10 Linien hoch und ½ — ¾ Zoll breit. Ihre Farbe ist fast durchaus, wie die der kleinen Mirabelle, ein weißliches Wachsgelb; ihre Furche ist ziemlich tief, und ihr Stiel ist ohngefähr ¾ Zoll lang. Im rohen Zustande ist diese Pflaume durchaus nicht zu genießen, und selbst wenn sie vollkommen reif und auf einem sehr warmen Standorte erzogen worden ist, ist ihr saftiges Fleisch sauer und zum rohen Genusse untauglich. Da die Pflaume vielen Saft enthält, welcher ausgepreßt einen vortrefflichen, dem Weinessig gleichgeschätzten Essig liefert, und der ovale dünnschalige Stein einen Kern umschließt, welcher ausgepreßt ein rothgelbes Oel liefert, welches dem Olivenöl sehr nahe kommt, so ist sie in dieser Hinsicht seit langer Zeit bei den Gebirgsbewohnern der Dauphiné und

von Auvergne eine sehr geschätzte Frucht. Der Baum wächst wildartig, fast wie der des gelben Spillings, nur wird er nicht so hoch wie dieser und scheint mehr die Strauchform der Schlehenarten, als des Hochstammes zu lieben. Da er sehr schnell wächst und in den kalten Regionen so gut fortkommt, so wäre seine Anwendung zu Zäunen und Garteneinfassungen von großem Nutzen und für solche Gegenden, wo man keinen Weinessig und Olivenöl verfertigen kann, eine große Wohlthat. Das Blatt des Baumes bildet vom Stiel an eine kegelförmige Gestalt und läuft in einer scharfen Spitze aus. Die Oberfläche desselben ist glatt und hellgrün, und die Adern laufen von der Hauptrippe gabelförmig aus; der Rand ist scharf gezähnt.

Nr. 25. Die Virginische Ludwigspflaume. Prune de St. Louis. I. R.

Christ. H. Wb. S. 878.

Ein französischer Officier brachte sie aus dem americanischen Freiheitskriege mit nach Straßburg.

Die Frucht ist groß, länglichrund, mit einer mehr oder weniger tiefen Furche. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung oben auf. Die Farbe der zähen, starken Haut ist gelb, mit einem Violetblau überzogen, mit graugelben Punkten und Strichen wie marmorirt und mit hellblauem starkem Duft überlaufen. Das Fleisch ist gelb, schmelzend, sehr saftig und von einem vorzüglich süßen und vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist klein, länglich und löset sich gut vom Fleische. Die Reifzeit ist nicht angegeben.

Der Baum wächst schön, die Sommertriebe sind schwarzbraun und mit vielen feinen, rothen Punkten besetzt. Die kleinen spitzigen Augen stehen auf hohen Augenträgern. Das Blatt ist ziemlich rund, stumpfspitz, rauh und uneben, mit einer hohen Mittelrippe; es ist grasgrün und am Rande gebogt gezähnt. Der Blattstiel ist kurz. Hat bei mir noch nicht getragen.

Nr. 26. Die gelbe Marunke. III. R.

Christ Pomol. S. 143. Nr. 49. T. O. G. XII. B. S. 88. Tab. 6. B.

Diese in Thüringen allgemein verbreitete Pflaume von geringer Güte darf nicht mit der großen gelben Eierpflaume, welche auch Marunke genannt wird, verwechselt werden, welche viel größer und von ovaler Form ist; bei dem gemeinen Manne heißt sie auch Hammelsack und ist sicher eine deutsche Nationalfrucht, indem sie sich durch ihren Samen fortpflanzt. Die Frucht ist 1¼ — 1¾ Zoll lang, und 1¼ Zoll breit, von länglich-runder Form, nach dem Stiele zu nimmt sie etwas ab, nach dem Gipfel aber rundet sie sich ziemlich breit zu. Die Furche auf der einen Backenseite ist flach, doch deutlich, auf dem Gipfel steht ein kleiner, grauer Stempelpunkt oben auf. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, dünn, oben etwas gekrümmt, hellgrün und sitzt in einer

kleinen, ziemlich flachen Höhlung auf der Spitze auf. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist gelb, zuweilen ist die Sonnenseite leicht röthlich getüpfelt und mit vielen weißen Punkten besetzt, dabei ist sie mit einem feinen, weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist gelb, markig, ziemlich fest, nicht übrig saftig, unter der Haut schlängelt sich eine weiße Fiber durch dasselbe. Der Geschmack ist nicht unangenehm süß-säuerlich, doch ohne Gewürz. Der Stein ist 1 Zoll lang und 1½ Zoll breit, länglich, nach dem Stiele breitspitz, oben scharf zugespitzt. Die Kante tritt gegen das Stielende hin scharf hervor und hat auf beiden Seiten flache Furchen; die Fiberrinne ist tief, ihre Ränder sind ausgezackt, die Backenseiten sind genarbt und haben kurze Afterkanten.

Die Frucht reift Mitte September's.

Der Baum wird ziemlich groß, und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dünn, braunroth und kahl. Das Blatt ist länglich rund, gegen den Stiel mehr abnehmend als nach oben, woselbst es in einer stumpfen Spitze ausläuft; der Rand desselben ist nur stumpf gezähnt.

Nr. 27. Coe's Pflaume. Coe's getüpfelte Goldpflaume. Coe's Plum. Coe's golden Drop Plum. Coe's Imperiale. Golden Drop. New golden Drop. Burg Seedling. Fair's golden Drop. Golden Gage. I. R.

Poml. Mag. Vol. II. No. 57. Hort. Société. Cat. No. 37.

Von einem Gärtner Coe in der Grafschaft Suffolk erzogen. Die Frucht ist 2½ Zoll lang, und 1¾ Zoll breit; ihre Form ist oval, gegen den Stiel etwas mehr abnehmend, als nach oben, auf dem Gipfel befindet sich eine kleine Blüthenspitze in einer kleinen Einsenkung; die Furche ist tief. Der Stiel ist ½ — 1 Zoll lang, dünn, gelblich und steht in einer nicht tiefen Höhle auf der Spitze auf. Die Farbe der Haut ist Anfangs grünlich gelb, zeitig gelb, die Sonnenseite ist mit vielen hellviolettrothen Fleckchen getüpfelt. Das grünlich gelbe, fest am Steine hängende Fleisch ist fest, und von einem köstlichen, süßen Geschmacke. Der Stein ist länglich und scharf zugespitzt.

Die Frucht reift Ende September's und hält sich gegen 4 Wochen am Baume.

Der Baum trägt selbst in einer östlich gelegenen Lage am Spalier gut, noch besser aber bei einem westlichen Stande. Die Sommertriebe sind kahl, dunkel purpurbraun, mit einigen hellern Punkten gefleckt. Das Blatt ist oval, breitspitz auslaufend; die Oberfläche ist glatt und glänzend grün, der Rand ist gezähnt. Der kurze Blattstiel ist wenig behaart und mit 2 kleinen, runden Drüsen besetzt.

Nr. 58. Die weiße Birnpflaume. The white Pear Plum. II. Rang.

v. Günd. III. Hft. S. 83. Tab. 16. Hort. Sociét. Cat. S. 154. No. 270.

Diese englische Pflaumensorte führt ihren Namen nach ihrer birnförmigen Gestalt. Die englischen Pomologen Miller und Lüder führen sie nach Mawe und Hanbury unter diesem Namen auf. Die in Christ's Handwörterbuche S. 365 vorkommende Birnpflaume ist eine andere Frucht. Die Frucht ist 1 Zoll und 5 Linien lang, und 1 Zoll und 2 Linien breit; ihre Gestalt ist völlig birnförmig und hat äußerlich ein gefälliges Ansehen. Statt der Furche läuft bloß eine Linie bis zum hervorragenden bräunlichen Stempelpunkte hin. Der Stiel ist 8 Linien lang, dünn, gerade, hellgrün, unbehaart und sitzt, etwas auf die Seite gedrückt, in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der dicken, zähen, durchsichtigen Haut ist hochgelb, bis zur vollkommenen Reife aber grünlich gelb; die Sonnenseite ist leicht geröthet und die ganze Frucht mit einem feinen weißen Duft überzogen, welcher ihr ein weißgelbes Ansehen giebt. Die zahlreichen Punkte sind stark, weiß, und fallen gut in's Auge. Das Fleisch ist grünlich gelb, trübe, ziemlich fest, saftig und hängt fest am Steine. Der Geschmack desselben ist von sehr mittelmäßigem Werthe, er ist säuerlich, ohne alles Feine, und enthält eine Beimischung, dem Geschmack von angestoßenen Aepfeln ähnlich, wornach die Frucht auch äußerlich riecht. Der Stein ist 10 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, elliptisch, oben breit zulaufend mit einer kurzen Spitze endend, unten schmal stumpfspitz; die Kante tritt in der Mitte stark hervor und läuft nach Unten in einer Schärfe aus, die Fiberrinne ist tief, offen, auf den Rändern eingeschnitten und die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift Ende September's.

Der Baum wird nicht sehr stark und seine Aeste gehen in ziemlich spitzen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind schwach, gerade, braunroth und unbehaart. Die Augen sind mittelmäßig groß, rundspitz, etwas plattgedrückt und stehen auf platten, ungerippten Augenträgern. Das Blatt ist 3 Zoll lang und 1¾ Zoll breit, eylanzettförmig, nach beiden Enden gleich abnehmend, oben mit einer abgerundeten Spitze versehen, es ist glänzend dunkelgrün, unbehaart und am Rande gezähnt. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, schwach, oben röthlich und leicht gerinnelt, fein behaart und mit sehr kleinen Drüsen besetzt, die oft fehlen.

Vierte Abtheilung. Grüne Früchte.

Nr. 29. Die kleine grüne Zwetsche. Prunus domestica gracilis. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 77. Nr. 156.

Eine sehr kleine, niedliche, feinweinsäuerlich schmeckende Frucht für den Sortensammler, in der Gegend von Braunau aufgefunden. Die Frucht ist sehr klein, 11 Linien hoch, 8 dick und breit. Ihre Form ist regulär-oval, selten etwas eyförmig. Die Furche besteht aus einer dunklern Linie, als die Fruchtfarbe ist, und theilt diese gleich. Der schwarzgraue Stempelpunkt sitzt erhaben auf der Mitte der Spitze der Frucht und ist fühlbar. Der Stiel ist 8 Linien lang, kahl, dünn und sitzt in einer seichten, engen Höhle. Die Farbe der dicken, zähen, säuerlich schmeckenden Haut, die sich abziehen läßt, ist gelblich-grün, mit dünnem weißlichem Duft überzogen, der sich in's Bläuliche neigt. Die Punkte und Flecken sind roth. Das Fleisch ist grünlich-gelb, weich, zart, saftig, von angenehm süß-weinsäuerlichem Geschmacke. Der Stein löset sich fast vom Fleische, er ist 8 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, lanzettförmig, oben und unten spitzig, auf dem Rücken aufgeworfen; die Kanten sind stumpf, die Fiberrinne ist enge und seicht und die Backenseiten glatt; seine größte Breite fällt in die Mitte.

Die Frucht reift Anfang September's.

Der Baum wird groß, belaubt sich stark, und scheint mäßig fruchtbar zu seyn. Die Sommertriebe sind lang, mäßig stark, fast gerade, roth und kahl. Die Augen stehen entfernt, aufrecht abstehend, sind etwas bauchig, spitzig und weißlich angelaufen. Die Augenträger sind schmal, niedrig, kurz, kantig und dreifach gerippt. Das Blatt ist mäßig groß, 2 Zoll 8 Linien lang, 1½ Zoll breit, etwas hängend, flach, mäßig stark, von Form länglich-eyförmig, weich, feingerippt, oben schwach, unten stark behaart, von glänzend-dunkelgrüner Farbe, der Rand ist doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist dünn, 9 Linien lang, oben mehr als unten behaart, rinnenförmig, meistens grün, zuweilen roth gefleckt, und mit 2 Drüsen besetzt. Die Frucht ist durch ihre schöne ovale Form und grüne Farbe kenntlich; sie bleibt stets sehr klein und ihr Fleisch löst sich fast im Safte auf. Da sich bei dem Mutterbaume und dessen Wurzelausläufer keine Veredlungsstelle fand, so ist sie eine neue Samenfrucht der dortigen Gegend.

Zweite Ordnung. Mit runden Früchten. Zwetschenartige Damaszenen.

Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

Nr. 30. Die Brugnoller Pflaume von Tours. Susina Brugnolla de Tours. Prunus domestica Brugnolla. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 125. Nr. 77.

Eine kleine, unansehnliche Pflaume, deren Geschmack nichts Ausgezeichnetes hat, nur für den Liebhaber, soll aus Monza herstammen. Die Frucht ist sehr klein, 11 Linien hoch, 10 Linien breit und eben so dick, von ovaler Form, gegen den Stiel zu etwas mehr abnehmend, wodurch sie umgekehrt eyförmig erscheint. Der Rücken ist mehr erhoben, als der Bauch; die Furche ist durch eine Linie angedeutet, drückt den Rücken nur wenig und theilt diesen ungleich. Der Stempelpunkt ist klein, grau, fühlbar und sitzt flach neben der Spitze, mehr gegen den Bauch zu. Der Stiel ist 10 Linien lang, dünn, kahl, gerade, etwas mit Rost gesprengt, und steht auf der Stielwölbung, fast ohne Einsenkung, aber mehr auf der Bauchseite. Die Farbe der dünnen, etwas zähen Haut, die sich abziehen läßt, ist dunkelblau, stark mit blauem Duft überzogen. Die Punkte sind klein, grau, und nicht allzu häufig. Das Fleisch ist grünlich, zart, weich, mäßig saftig, von fein weinsäuerlichem, gutem Geschmacke. Der Stein, welcher sich nicht gut vom Fleische löset, ist 7 Linien lang, 4 breit, 3 dick, lanzettförmig-oval, an beiden Enden spitzig, der Rücken ist nach unten etwas mehr ausgebogen; die Kanten sind stumpf, die Mittelkante ist etwas erhoben, die Fiberrinne ist seicht und weit, die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten; die größte Breite des Steins fällt in die Mitte.

Die Frucht reift gegen Ende August's.

Der Baum wächst mäßig stark, und scheint fruchtbar zu seyn; seine Blüthen erscheinen sehr frühe. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, gerade, violettbraun, kahl, stark mit Silberhäutchen überzogen. Die Augen sind klein, kurz, spitzig, stehen entfernt und fast abstehend vom Reis, auf kleinen, kurzen, schmalen, niedrigen Augenträgern, die aber lange Mittelrippen haben. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 8 Linien lang, 1 Zoll 9 Linien breit, länglich, auch lanzettförmig, etwas hängend, meistens flach, auch etwas rinnenförmig gebogen; es ist dünn, weich, fein gerippt, oben fast kahl, unten behaart, wenig runzelig, auf der Oberfläche matt dunkelgrün, unten hellgrün; der Rand ist wogenförmig gezähnt. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, dünn, behaart, seicht gerinnelt, nur wenig roth angelaufen, mit zwei kleinen, vom Blatte etwas entfernt stehenden Drüsen besetzt. Die Frucht ist durch ihre sehr kleine, ovale, gegen unten etwas verjüngte Gestalt, dunkelblaue Farbe und ihren ziemlich langen Fruchtstiel kenntlich.

Nr. 31. Die Kirke's Pflaume. Kirke's Plum. I. R.
Pomol. Mag. Vol. III. No. 111. Hort. Sociét. Cat. No. 158.

Diese vortreffliche neue Pflaume wurde von einem Herrn Kirke in England aufgefunden und bekannt gemacht. Die Frucht ist 1¾ Zoll lang und 2 Zoll breit, von Ansehen etwas länglichrund, gegen den Gipfel etwas breit abgerundet, nach dem Stiele zu etwas Weniges abnehmend, mit einer schwachen Furche auf der einen Backenseite. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, glatt, grüngelb und sitzt in einer flachen Einsenkung. Die Farbe der Haut ist röthlichbraun, mit starkem, blauem, fest aufliegendem Duft überzogen, welcher die Frucht azurblau färbt, unter welchem aber die goldfarbigen Punkte durchscheinen. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, saftig und von einem vorzüglich angenehmen, der Reneclode ähnlichen Geschmack. Der Stein ist mittelmäßig groß, unregelmäßig, breit oval, plattgedrückt und hat eine Furche auf der einen Kante (wahrscheinlich die Fiberrinne).

Die Frucht reift im Anfange des September.

Der Baum trägt als Hochstamm in einer südlichen oder westlichen Lage gleich gut. Die Sommertriebe sind denen der rothen Kaiserpflaume ähnlich, und die Blüthe ist fast wie die der blauen Reneclode; die Blätter gleichen denen der großen grünen Reneclode. Ist wahrscheinlich aus einem Steine der blauen Reneclode entstanden.

Nr. 32. Der späte Perdrigon. Perdrigon tardive. I. R.
Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 29. Meyer II. Heft. S. 9. Nr. XXII. von Reichenbach's Obstkörbe S. 81. Nr. 24.

Eine höchst schätzbare, aus Metz in Frankreich herstammende, noch wenig bekannte Pflaume. Die Frucht ist 1 Zoll hoch und eben so breit, von kugelrunder Form, anstatt der Furche hat sie eine markirte Linie, die nach oben in einem grauen Stempelpunkt ausläuft. Der Stiel ist 4 — 6 Linien lang, und sitzt fest, in einer engen, runden, ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der Haut ist fast dunkelblau, mit vielen feinen gelben Punkten besetzt und mit himmelblauem Duft stark überzogen. Das Fleisch ist grünlich gelb, und von einem delikaten, zuckersüßen, etwas muskirten Geschmack. Der Stein ist fast rund, dick, oben mit einer kleinen Spitze besetzt; er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift von Ende des September bis in die Mitte des November.

Der Baum wächst gut, und trägt ein Jahr um das andere reichlich. Die Sommertriebe sind auf der obern Seite dunkelviolett und mit einem Silberhäutchen belegt. Die Augen sind sehr klein, kurz-rundlich und stehen auf hohen Augenträgern. Das Blatt ist nicht groß, rundlich, gelbgrün, und am Rande gebogt gezähnt. Der Blattstiel ist roth und hat Afterblättchen. Die Frucht muß von selbst vom Baume abfallen, bevor sie ihre völlige Güte erlangt, alsdann ist sie eine der vorzüglichsten zum Welken.

Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.

Nr. 33. Die rothe Nektarine. Nectarine Plum. Prunus domestica nectarea rubra. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 128. No. 103. Pomol. Mag. Vol. I. No. XXXVII. S. 148. Hort. Societ. Cat. S. 150. No. 180.

Eine neue englische Pflaume, welche auch den Namen Pfirschenpflaume (**Peache**) wegen ihrer Aehnlichkeit mit einer rothen Nektarine führt. Eine andere Pflaume, deren Reiser ich mit der **Nectarine Plum** unter dem Namen **Caledonian Nectarine Plum** von England erhielt, und dieser sehr ähnlich seyn soll, ist, wie auch der Herr Doctor Liegel vermuthet, der **Goliath** oder **Caledonian**. Nach dem **Hort. Sociét. Catalog. No. 123** ist aber die wahre **Caledonian Plum** durch spätere Reife, wenigere Güte und durch ihre behaarten Sommertriebe unterschieden, auch sitzt bei dieser das Fleisch fester am Steine, als bei der Nektarine. In dem englischen Cataloge führt sie noch nachfolgende Namen: **Howell's large**, **Peache**, **Jenkin's Imperial**. Die Frucht ist groß, 1 Zoll 8 Linien hoch und dick, und 1 Zoll 7 Linien breit. Ihre Form ist zwar rundlich, aber doch scheinbar oval, indem sie nach oben und nach unten fast gleichförmig abnimmt, aber sich nicht regelmäßig abrundet, sondern flach gedrückt ist. Der Rücken ist ziemlich mehr erhoben, als der Bauch; beide sind aber gedrückt und im Ausmaaße geringer. Die größte Breite fällt in die Mitte der Frucht. Die Furche läuft nach oben etwas vertieft und zieht den Rücken flach, theilt ihn ungleich, und ist bei'm Stempelpunkt und bei dem Stiele bisweilen aufgesprungen. Der Stempelpunkt ist klein, grau, und sitzt in einer kleinen Vertiefung, oben in der Mitte des Gipfels, welche von der Seite der Furche etwas niedergedrückt ist. Der Stiel ist 6 — 7 Linien lang, dick, kahl, gerade, rostig, und steht in einer ziemlich engen, tiefen, zuweilen schüsselförmig ausgeschweiften Stielhöhle, welche sich der Bauchseite zu etwas nähert. Die Farbe der dicken, zähen Haut, die sich gut abziehen läßt, ist rothbraun, mit weißblaulichem Duft dünn überzogen. Die Punkte sind weiß-gelblich, auch findet man nicht selten Lederflecken an der Haut. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, brüchig, sehr saftig, von süßweinigem, erhabenem Geschmack, mit kaum merklicher Säure vermischt. Der Stein ist im Verhältniß der Größe der Frucht klein; er ist dicht mit Fleisch umgeben, von welchem er sich bis auf die Rückenkante löset; er ist 10 Linien hoch, 9 Linien breit, 5 Linien dick, umgekehrt eyförmig, oben stark abgerundet, unten etwas verjüngt, abgestutzt, mit einigen Narben versehen. Der Rücken ist mehr erhoben, und seine größte Breite fällt etwas nach oben. Die Fiberrinne ist weit und tief, die Rückenkanten sind nach unten etwas mehr erhoben. Die Mittelkante tritt scharf hervor, und die Nebenkanten sind stumpf und mit breiten, tiefen Furchen begränzt, die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift Anfang August's mit der Königspflaume von Tours zugleich.

Der Baum wächst kräftig, belaubt sich ziemlich dicht, und scheint tragbar zu seyn; an seiner dunkelgrünen Belaubung und steif stehenden Blättern ist er kennbar, dabei nicht empfindlich gegen Kälte und daher fruchtbar. Die Sommerzweige sind lang, dick, gerade, etwas violett-braun, kahl, mit Silberhäutchen überzogen, punktirt und gefleckt. Die Augen sind sehr groß, dickbauchig, zugespitzt, etwas weißlich angelaufen, stehen entfernt und abwärts vom Reis, etwas versenkt, auf hohen, mäßig breiten, kurzen, kantigen, dreifach gerippten Augenträgern, deren schwache Mittelrippe sehr lang ist. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 4 Linien lang, 2 Zoll breit, eyförmig, spitzig, oder länglich eyförmig, gegen den Stiel etwas spitzig, stehend, rinnenförmig, mit der Spitze zurückgebogen; es ist dick, steif, grob gerippt, oben kahl, unten behaart, von Farbe dunkelgrün, etwas runzelig und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, unten kahl, oben behaart, tief gerinnelt, etwas roth, mit 2 vom Blatte meistens ungleich und ziemlich entfernt stehenden, sehr großen Drüsen besetzt, wobei zuweilen noch 2 kleinere an der Basis des Blattes befindlich sind. Diese prachtvolle und lachend schöne Frucht verdient wegen ihrer Größe, Schönheit, Frühzeitigkeit, und dabei wegen ihres ausgezeichnet guten Geschmackes den ersten Rang; Schade, daß die Frucht nicht fester am Baume hängt, und leicht vom Winde, noch vor ihrer Reife, abgeworfen wird. Ihre auffallende Größe, regulär unten und oben platt gedrückte runde Form, und dunkelrothe Farbe machen sie kennbar; auch ist der Stein derselben oben mehr als unten abgerundet und reift frühzeitig. In der Form und Größe kommt diese Frucht auch der **Washington Plum** nahe, die aber viel später reift, nicht so roth wird, größer ist und deren Baum weichhaarige Sommertriebe hat.

Nr. 34. Die Amalia-Pflaume. II. R.

Christ H. Wb. S. 365.

Eine sehr schöne, etwas große, hellrothe, blau beduftete Pflaume, deren Beschreibung nirgends weiter vorkommt. Die Form der Frucht ist nicht ganz rund, gegen den Gipfel etwas platt gedrückt, nach dem Stiele zu etwas Weniges abnehmend; sie gleicht sehr dem blauen Perdrigon, nur ist sie etwas kleiner als dieser. Auf der einen Seite hat sie eine Furche, welche sich in dem Stempelgrübchen verliert. Die Farbe der Haut ist hellroth mit starken, dunkelrothen Punkten besetzt und mit blauem Duft überzogen. Das Fleisch ist weißlichgelb, vollsaftig, zart und von gutem Geschmack. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift in der Mitte des August.

Der Baum wächst gemäßigt; die Sommertriebe sind stark, braunroth, mit feinen weißen Punkten getüpfelt. Die Augen stehen nahe bei einander; sie sind dick, spitzig, geschuppt, stehen ab vom Reis,

auf stark vorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, dick, uneben, nach dem Stiele zu etwas abnehmend, nach vorn kurz zugespitzt; es ist glänzend grün, und am Rande gebogt gezähnt. Der Baum hat das Eigene, daß er in seiner Jugend häufig Zwillinge trägt, die an einem dünnen Stiele zusammengewachsen sitzen.

Nr. 35. Die runde rothe Damaszene. Damas rouge ronde. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 135. Nr. 158.

Nach Herrn Doctor Liegel ist diese rothe Damaszene von der im Handbuche Seite 236, Nr. 43 beschriebenen rothen Damaszene verschieden, welche der „deutsche Fruchtgärtner" als eine plattrunde Frucht mit einem sehr langen Stiele beschreibt; so wie überhaupt mehrere rothe Damaszenen von den Pomologen, sowohl von runder als ovaler Form, größere und kleinere Früchte beschrieben worden sind.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, erreicht aber nicht ganz die Größe der großen grünen Reneclode, ist 1 Zoll 3 Linien hoch, und eben so dick und breit, häufig etwas breiter als hoch. Ihre Form ist rund, öfters auch flach gedrückt; Rücken und Bauch sind fast gleichförmig erhoben, oben ist die Frucht mehr abgerundet, und breiter als bei'm Stiele, wo manchmal eine kleine Erhöhung bemerkbar wird; die größte Breite und Dicke hat sie in der Mitte. Die Furche ist kaum sichtbar, zieht aber doch den Rücken etwas nieder und theilt selbigen meistens gleich. Der kleine, graue, fühlbar erhobene Stempelpunkt sitzt in der Mitte des Gipfels flach auf, aber nicht ganz auf der Spitze, die sich etwas nach dem Bauche hin erhebt. Der Stiel ist 7 Linien lang, mäßig dick, gebogen, kahl und steht in einer etwas erhöhten, zuweilen auch etwas ausgebogenen Stielhöhle, ohne Vertiefung. Die Farbe der dicken, zähen Haut, die sich gut abziehen läßt und säuerlich schmeckt, ist violett, die Sonnenseite ziemlich dunkelblau, mit mäßig starkem blauem Duft überlaufen. Punkte bemerkt man wenige, dagegen kleinere und größere hellrothe Flecken findet man fast an jeder Frucht, besonders um den Stiel. Das Fleisch ist weiß-gelblich, in's Grünliche spielend, etwas trocken, brüchig, zart, von angenehm süßem, doch öfters etwas mattem Geschmacke. Um den Stein bemerkt man bisweilen im Fleische rothe Fasern, die ihn roth färben. Der Stein löset bis auf die Rückenkanten vom Fleische; er ist 8 Linien hoch, 5 breit, 4 dick, ziemlich groß, umgekehrt eyförmig, oben gegen die Bauchseite abgerundet, am Ende der Rückenkanten kurz und fein spitzig, unten vorgeschoben spitzig, der Bauch ist nach oben, der Rücken nach unten mehr ausgebogen, seine größte Breite fällt ziemlich in die Mitte desselben. Die Rückenkanten sind stumpf und erweitern sich nach unten, die Fiberrinne ist seicht, enge und ihre Ränder meist gezackt; die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift von der Mitte gegen das Ende des August, nach der Königspflaume von Tours.

Der Baum wächst kräftig, scheint groß zu werden und fruchtbar zu seyn, und zeichnet sich vorzüglich durch seine schmalen, nach beiden Enden spitzigen, stark dunkelgrünen, ziemlich dicht stehenden Blätter aus. Die Sommertriebe sind mittelstark und lang, etwas stufig, kahl, oben hellbraun, unten meistens grün, und mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind groß, dick, kurz, spitzig, etwas versenkt, stehen enge an einander und abstehend vom Reis, auf breiten, ziemlich hohen, schief erhobenen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, 3 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 7 Linien breit, lanzettförmig, auch lanzett-eyförmig, oben langspitz; die größte Breite fällt bei diesem Zweidrittel nach oben; es ist etwas hängend, ziemlich flach, dünn, weich, fein gerippt, dunkelgrün, oben kahl, unten dicht behaart und am Rande tief doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, dünne, behaart, tief gerinnelt, röthlich angelaufen, und hat selten Drüsen. Die runde rothe Damaszene ist eine sehr schöne, noch frühe und empfehlungswerthe Frucht; sie unterscheidet sich von der rothen Damaszene Nr. 43 durch ihre scheinbar kegelrunde, meistens etwas platte Gestalt, durch ihre schön violette Farbe, frühe Zeitigung und guten Geschmack. Von der violetten Reneclode, der sie in der Größe, Farbe und Gestalt ähnlich ist, ist sie durch ihre frühere Reife und Ablösigkeit des Steins unterschieden; man könnte sie füglich auch die frühe violette Reneclode nennen; allein der Baum derselben hat nicht das Eigenthümliche der Reneclode, die sich durch starke, dicke, steife Blätter kenntlich machen.

Nr. 36. Die ballonartige rothe Damaszene. Damas ballon rouge. Prunus domestica phiolaeformis rubra. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 137. Nr. 184.

Eine zwar recht gute, aber kleine, unbedeutende Frucht, die nicht viele Liebhaber finden möchte, und deren Baum leicht die Früchte vor der Reife abwirft. Die Frucht ist klein, 13 Linien hoch, eben so dick und fast um eine Linie weniger breit. Ihre Form ist rundlich, oben ganz flach, so daß man sie auf den Kopf aufstellen kann, unten stark abnehmend stumpfspitzig. Rücken und Bauch sind gleich erhoben, und der stärkste Durchmesser liegt etwas nach oben. Die flache Furche ist nur durch eine etwas dunklere Linie bezeichnet, sie drückt den Rücken wenig und theilt diesen bald gleich, bald ungleich. Der ziemlich große Stempelpunkt ist gelblich, und steht auf dem Gipfel in der Mitte in einer seichten Einsenkung. Der Stiel ist 6 Linien lang, gerade, mäßig dick, behaart, meistens grün, und sitzt in einer seichten, engen Stielhöhle, die gleich hoch oben auf der Stielspitze aufliegt. Die Farbe der ziemlich dicken, etwas säuerlich schmeckenden Haut, die sich gut abziehen läßt, ist rothblau, etwas bräunlich, und

dünn mit bläulichem Duft belaufen. Die ganze Frucht ist mit feinen, goldgelben Punkten übersäet, die sich zuweilen zu Streifen und Flecken bilden. Das Fleisch ist goldgelb, sehr saftig, zart, von angenehm süßem, etwas fein weinsäuerlichem Geschmack. Der Stein, welcher sich nicht gut vom Fleische löset, ist 7 Linien lang, 4 breit, 3 dick, umgekehrt eyförmig, oben abgerundet, unten stumpfspitzig, der Rücken ist nach unten, der Bauch nach oben mehr erhoben, die größte Breite fällt in die Mitte. Die Mittelkante erhebt sich der ganzen Länge nach. Die Backenseiten sind erhoben und rauh und die Fiberrinne ist seicht und enge.

Die Frucht reift gegen das Ende des August.

Der Baum wird nicht groß, hat charakteristisch kleine Blätter und schwache Zweige und trägt reichlich. Seine Blüthe erscheint frühe mit kleinen Kronenblättern. Die Sommertriebe sind kurz, dünn, etwas stufig, kahl, blaßbraun, mit silberfarbigen Punkten besetzt, und stark mit Duft belegt. Die Augen sind kurz, kegelförmig, stehen gedrängt und aufrecht, auf kleinen, niedrigen, kurzen und schmalen, schwach dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist fast klein, 2 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 4 Linien breit, eyförmig spitzig, fast hängend, schiffförmig zurückgebogen, es ist dick, weich, mäßig gerippt, oben schwach, unten stark behaart, etwas runzelig, von Farbe hellgrün und am Rande seicht und fein gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, mäßig dick, behaart, ganz rothbraun, schwach gerinnelt, und meistens mit 2 vom Blatte entfernt stehenden Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich an ihrer oben platten, unten verjüngten rundlichen Form und rothen Farbe.

Nr. 37. Die Nikitaner frühe Königspflaume. Royale hative de Nikita. Prunus domestica Nikitana praecox. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 142. Nr. 241.

Die Nikitaner frühe Königspflaume gehört zu den vorzüglichsten Pflaumen, nur Schade, daß sie im Regen gern aufspringt und leicht abfällt. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, 15 Linien hoch, fast 14 Linien dick, und 13½ Linie breit. Ihre Gestalt ist oval, gegen den Stiel merklich verjüngt und abgerundet, oben plattgedrückt, die größte Dicke liegt etwas nach Oben, zuweilen auch in der Mitte, Rücken und Bauch sind gleich erhoben. Vor der Reife hat diese Frucht eine vorgeschobene Stielspitze, welche sich bei voller Zeitigung verliert; der Stein behält aber da stets eine vorgeschobene Spitze, was noch einigen Pflaumen eigen ist. Die Furche ist fast immer vertieft, und zieht daher den Rücken etwas rinnenförmig nieder und theilt diesen bald gleich, bald ungleich. Der kleine, graue, nicht fühlbare Stempelpunkt liegt oben in der Mitte, meistens in einer kleinen, flachen Einsenkung. Der Stiel ist 7 Linien lang, dünn, gerade, kahl, rostig und sitzt flach auf der Mitte der Stielwölbung auf.

Die Farbe der dicken, zähen Haut, die sich abziehen läßt, ist rothbraun, auf der Sonnenseite fast schwarz und dünn mit blaulichem Duft überzogen. Die Punkte sind röthlichgelb, und ähnliche Streifen und Figuren findet man vorzüglich um den Stiel. Das Fleisch ist goldgelb, fast pomeranzengelb, weich, schmelzend, saftig, von süßaromatischem, edlem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz gut vom Fleische, er ist 9 Linien lang, 6 breit, 4 dick, kurz-lanzettförmig-oval, oben kurz scharfspitzig, unten vorgeschoben stumpfspitzig, die größte Breite fällt in die Mitte, Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen, die Backenseiten sind stark erhoben, rauh und haben etwas von Afterkanten; die Mittelkante des Rückens ist erhoben, dünn und nach unten erweitert und scharf; die Fiberrinne ist seicht und mäßig breit.

Die Frucht reift Anfang September's.

Der Baum wächst langsam und wird nicht groß, die Blüthe ist klein und erscheint frühe. Die Sommertriebe sind mittellang und dünn, gerade, auf der Sonnenseite rothbraun, unten grünlich, fast kahl, nur wenig behaart und meistens stark mit silberfarbigen Punkten besetzt. Die Augen sind klein, kurz, stumpfspitzig, stehen gedrängt und aufrecht, auf breiten, hohen, kurzen und stark dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, 2 Zoll 1 Linie lang, 1 Zoll 5 Linien breit, die Blätter an der Basis der Sommertriebe und die Fruchtblätter sind oft bedeutend größer, von Gestalt ist es eyförmig, oder oval-spitzig, steht aufrecht, ist meistens etwas rinnenförmig und zurückgebogen, dick, steif, schwach gerippt, oben schwach, unten stark behaart, etwas glänzend hellgrün und am Rande meistens wogenförmig, doppelt und enge gezähnt. Der Blattstiel ist 4 Linien lang, mäßig dick, unten kahl, oben behaart, tief gerinnelt, meistens ganz roth und ohne Drüsen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre mittelmäßige Größe, rothbraune Farbe, und kurz ovale, unten verjüngte Form. Charakteristisch ist die etwas eingedrückte Furche, der Stein ist oben und unten spitzig.

Nr. 38. Die große Roßpauke. Prunus compressa. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 148. Nr. 109.

Eine ziemlich gute, wildwachsende, wegen ihrer Größe vom Landmanne geschätzte Frucht, die noch von keinem Pomologen beschrieben worden, und wohl der Erziehung werth ist. Die Frucht ist 1 Zoll 4 Linien hoch, 1 Zoll 3½ Linien breit und 1 Zoll 2 Linien dick, von auffallender Gestalt, nämlich von beiden Seiten stark gedrückt, am Stiele flach, oben auf der Bauchseite stumpfspitzig, ist daher gedrückt rundlich-eyförmig. Die Furche, welche aus einer Linie besteht, zieht den Rücken etwas nieder, und theilt diesen zuweilen ungleich, wodurch sich eine Seite mehr als die andere erhebt. Der fühlbar erhobene Stempelpunkt ist groß, gelblich, und sitzt meistens in der Mitte, neben der Spitze. Der Stiel ist 9 Linien lang, mäßig stark, gerade,

ziemlich rostig und steht in einer ausgebogenen und vertieften Höhle. Die Farbe der dünnen und säuerlich schmeckenden Haut ist braunroth, auf der Sonnenseite schwarz gefleckt und dick mit blauem Duft überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, grobfaserig, saftig, brüchig, zuweilen etwas mehlig, von angenehm süßem, aber nicht vorzüglichem Geschmacke. Der Stein, welcher sich gut vom Fleische löset, ist 8 Linien hoch, 6 breit und 3 dick, verschoben oval, der Rücken mehr erhoben, seine größte Breite hat er Zweidrittel nach unten, und oben erhebt sich eine sehr kleine, scharfe Spitze. Die Rückenkante ist stumpf, deren Mittelkante nach unten etwas scharf wird; die Fiberrinne ist seicht und enge, die Backenseiten sind flach, rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift von der Mitte bis zum Ende des September.

Der Baum erreicht die Größe des gemeinen Zwetschenbaumes und trägt jährlich. Er ist eine eigene Art, welche Wurzelausläufer treibt und aus dem Steine nicht erzogen werden kann. Man findet ihn überall in Baiern und Oesterreich in den Gärten des Landmannes, und seine Blüthen gehören zu den Erstlingen der Pflaumenbäume. Die Sommertriebe sind gerade, stark, rothbraun, kahl, etwas mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind ziemlich groß, dick, zugespitzt, stehen von einander und abwärts vom Reis auf schmalen, niedrigen, kurzen und nicht gerippten Augenträgern. Die Blüthenstiele sind meistens gepaart. Das Blatt ist groß, 3 Zoll lang, 1 Zoll 9 Linien breit, meistens stehend, ziemlich flach, dick, steif, grob gerippt, unten mehr als oben behaart, etwas runzelig, von Form ist es länglich-eyförmig, auch lanzettförmig-oval, zugespitzt, fast hellgrün, und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, mäßig dick, behaart, seicht gerinnelt, röthlich und zuweilen mit 2 Drüsen besetzt. Diese Frucht ist an ihrer braunrothen Farbe und an der an beiden Backen stark gedrückten rundlichen Form kenntlich; ihr Stein hat eine auffallend kleine und scharfe Spitze.

Nr. 39. Die violette Mirabolane. Mirabolane violette. II. Rang.

Noisette II. B. S. 262. No. 1.

Herr Louis Noisette erzog diese Pflaume aus dem Steine einer Kirschpflaume, deren Blüthe mit dem Blüthenstaube der schwarzen oder Papstaprikose befruchtet worden war; im Jahre 1825 trug der Baum die erste Frucht. Die Pflaume unterscheidet sich von der Kirschpflaume, Prunus Myrobolana (Prunus cerasifera) nur durch mehr blaulichen Duft, womit sie bedeckt ist, sonst ist sie in Form und Größe dieser gleich. Ihre Farbe ist sehr schön violett und ihr Geschmack ziemlich sauer. Der Baum ist durch etwas kleinere Blätter von dem der Kirschpflaume unterschieden. Von der Mirabolanenpflaume aus Nordamerica, welche er als eine kreiselförmige, schönroth gefärbte, ziemlich gut schmeckende Frucht beschreibt, von der Größe einer Kirsche,

läßt sich vermuthen, daß er die eigentliche Kirschpflaume nicht gekannt hat, sondern vielmehr die kleine Kirschpflaume, da diese stets größer als die größte Kirsche wird, wie sich auch aus der Beschreibung der kleinen Kirschpflaume im teutschen Obstgärtner im XVIII. Bande Seite 176 Tafel 10 ergiebt. Ob aber die kleine Kirschpflaume wie sie Sickler beschreibt, wirklich in ihrer Idendität besteht, oder mit der rothen Mirabelle eine und dieselbe Frucht ist, konnte ich noch nicht bestimmen, indem ich ersterer troß aller Bemühung noch nicht habhaft werden konnte. Herr Doctor Liegel hält sie in seinem Pflaumenwerke II. B. S. 135 mit der rothen Mirabelle für eine und dieselbe Frucht.

Nr. 40. Die Spätpflaume. Prune très-tardif. II. R.

Allg. T. G. Mag. 1810. VII. Jahrg. S. 385. Taf. 39.

Im Handbuche II. B. S. 290. Nr. 97 ist die September-Damaszenerpflaume oder Vacanzpflaume beschrieben, von welcher diese Damaszene durch ihre Form und spätere Zeitigung abweicht; auch ist sie von der rothen Spätpflaume im T. O. Gärtner XXI. B. S. 226 Taf. 18. unterschieden, welche letztere wohl mit der September-Damaszenerpflaume eine und dieselbe Sorte seyn mag. Die Frucht ist 1 Zoll lang und eben so breit, von fast runder Form. Die Linie, welche vom Stiele bis zum Blüthenpünktchen, welches in einer kleinen Vertiefung sitzt, hinläuft, theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dick, holzig und sitzt in einer engen flachen Höhlung. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist hellroth, mit vielen großen und kleinen, schwärzlichrothen Flecken, auch zuweilen mit grauen Baumflecken besetzt, wodurch ihr Ansehen eben nicht besonders für's Auge ist. Das Fleisch ist hellgelb, fest, unter der Haut schlängelt sich ein Fiberkranz durch's Fleisch; es ist saftig und von einem weinsäuerlichen Geschmack. Der Stein, welcher sich nicht gut vom Fleische löset, ist 8 Linien lang, 6 Linien breit, am Stiele stumpfspitzig, oben abgerundet und mit einer kleinen Spitze versehen; die Kante ist in der Mitte scharf erhoben, und wird auf den Seiten von 2 aufgeworfenen Linien ohne Furchen begrenzt, die Fiberrinne ist tief, und die Backenseiten sind zart genarbt und haben Afterkanten.

Die Frucht reift in Frankreich Anfang November's, wird aber in unserer Gegend selten und nur bei vorzüglich warmen Sommern vollkommen reif, so daß sie ihren eigenthümlichen Geschmack erhält.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, und treibt lange, dünne Aeste. Die Sommertriebe sind lang, mittelmäßig stark, hell und schmutzig grün. Das Blatt ist elliptisch, nach beiden Enden gleich spitzig zulaufend, es ist hellgrün und am Rande fein und scharf gezähnt. Der Blattstiel ist kurz und röthlich angelaufen.

Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.

Nr. 41. Die Ottomanische Kaiserpflaume. Impériale Ottomanne. Prunus damast. Ottomanica. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 157. Nr. 139.

Obgleich diese Pflaume schon im Handbuche S. 294 nach dem Hohenheimer Catalog beschrieben vorkommt, so glaube ich doch, daß eine genauere Charakteristik dieser Frucht von dem Herrn Doktor Liegel wünschenswerth seyn muß, indem die Genauigkeit von dessen Fruchtbeschreibungen gegen jede Verwechselung sichert. Die Frucht ist 14 Linien hoch, $13\frac{1}{2}$ Linien breit, und 13 Linien dick, manche sind auch von gleicher Höhe und Dicke. Ihre Gestalt ist von Ansehen ziemlich walzenförmig-oval, oben und unten fast gleich abgerundet, aber doch breiter als dick, indem die beiden Seiten etwas gedrückt sind. Die Furche liegt ganz flach und drückt den Rücken nur wenig, der Bauch hingegen erhebt sich zu einer stumpfen Schneide; die stärkste Breite und Dicke liegt in der Mitte der Frucht. Der Stempelpunkt ist klein, meistens fühlbar erhoben, und sitzt in der Mitte, auf der Spitze der Frucht erhoben. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn, gerade, kaum merklich behaart, meistens grün, und sitzt in einer flachen Höhle, die sich gegen den Rücken zu neigt. Die Farbe der dicken, sehr zähen Haut, die sauer und ungenießbar ist, sich aber gut abziehen läßt, ist weißlich gelb, in's Grünliche spielend und mit dünnem, weißlichem Duft überzogen. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, sie sind klein, weiß, rothe Punkte und Flecken findet man nur selten und bei vielen Früchten gar nicht. Das Fleisch ist grünlich-gelb, durchsichtig, glänzend, weich, schmelzend, sehr saftig und von einem sehr süßen, angenehmen Geschmack, mit etwas Weinsäure gemischt, doch ohne besondere Erhabenheit. Der Stein liegt hohl im Fleische, es bleibt aber doch meistens an den Rückenkanten desselben etwas Fleisch sitzen, er ist 8 Linien hoch, $5\frac{1}{2}$ breit und 4 dick, von Form oval, oben abgerundet, mit einer Spur von Spitze, unten etwas vorgeschoben stumpfspitzig; der Rücken ist mehr ausgebogen und seine größte Breite fällt in die Mitte. Die Mittelkante des Rückens ist stark erhoben und scharf, bisweilen nach unten flügelartig erweitert; die Fiberrinne ist breit, seicht, mit stumpfen Kanten umgeben, die meistens gezackt sind, die Backenseiten sind stark rauh und haben Afterkanten.

Die Frucht reift von der Mitte bis zum Ende des August.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und trägt äußerst reichlich; die Blüthe kommt frühe zum Vorschein und hat große Kronenblätter. Die Sommertriebe sind mäßig stark, gerade, violettbraun und fast kahl. Die Augen sind dick, groß, niedrig, stumpfspitzig, etwas bauchig, weißwollig und stehen entfernt, vom Reis abstehend, auf kurzen, hohen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist $2\frac{1}{4}$ Zoll lang, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, breit-oval, zuweilen spitzig, stehend-hän-

gend, flach, dick, weich, mäßig gerippt, behaart, stark runzelig, von Farbe meistens hellgrün und am Rande fast scharf doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, dünn, behaart, seicht gerinnelt, rothbraun, und meistens ohne Drüsen. Obgleich dieß Frucht nicht von vorzüglicher Güte ist, so ist sie doch wegen ihrer Schönheit und ziemlich frühen Reife für den Obstmarkt der Erziehung werth, zumal sie fest am Baume hängt. Die ottomanische Kaiserpflaume ist an ihrer ziemlichen Mittelgröße, regulär-ovalen, fast walzenförmigen Gestalt und grünlich-gelben Farbe kenntlich. Die durchsichtige Pflaume (**Prune transparente**), welche mit ihr zugleich reift, ist größer, mehr grün, im Geschmack viel süßer, und ihr Stein löset sich nicht vom Fleische.

Nr. 42. Lucombe's unvergleichliche Pflaume. Lucombe's Nonsuch Plum. I. R.

Pomol. Mag. Vol. III. No. 99. Hort. Sociét. Cat. No. 182.

Wurde von einem Herrn Lucombe in Exeter wahrscheinlich aus einem Steine einer Reneclode erzogen. Die Frucht ist $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 2 Zoll breit, von runder Form, gegen den Gipfel etwas breiter als gegen den Stiel abgerundet. Auf der einen Seite, welche etwas platt gedrückt ist, befindet sich eine flache Furche. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, dünn, grüngelb, und steht in einer weiten, tiefen Höhle. Die Farbe der Haut ist grünlich gelb, wie bei der grünen Reneclode, nur etwas mehr gelb gestreift; sie ist mit einem feinen, bläulichen Duft überzogen. Das Fleisch ist fest, saftig, von Farbe und Beschaffenheit wie das der grünen Reneclode, aber nicht von dem dieser eigenthümlich angenehmen Geschmack, sondern gleicht eher dem der Orleanspflaume. Der Stein ist eyförmig, nicht übrig rauh und hängt fest am Fleische.

Die Frucht reift Ende August's.

Der Baum wächst und trägt gut. Die Sommertriebe sind fast wie die des Reneclodenbaumes; sie sind kurz, stark, gegliedert, glatt, braun, mit bräunlichem Duft überzogen. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglich- oder breitoval, zugespitzt, auf der Oberfläche glatt und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang und stark. Die Blüthe ist mittelmäßig groß, die Blumenblätter sind länglichrund, am Ende etwas concav. Die Pflaume, welche ich unter dem Namen Lucombe's Nonsuch erhielt, hatte eine mehr länglichrunde Form und braunrothe mit starkem blauen Duft überzogene Farbe, so daß ich vermuthe, eine andere Sorte unter obigem Namen erhalten zu haben.

Nr. 43. Die braunauer aprikosenartige Pflaume. Abricotée de Braunau. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 167. Nr. 101.

Herr Doctor Liegel erzog diese vortreffliche Frucht aus einem Steine der aprikosenartigen Pflaume und verbreitete sie früher als

braunauer gelbe Kernfrucht, änderte aber in seinem zweiten Bande diesen Namen in den der Frucht mehr angemessenen. Die Frucht ist groß, 1½ Zoll lang, 1 Zoll 5½ Linien breit, und 1 Zoll 4½ Linien dick; ihre Form ist rundlich, meistens etwas höher als breit, oben und unten fast gleich zugerundet und dadurch kurz-oval, an beiden Seiten ist sie etwas gedrückt. Es giebt aber auch Früchte, welche dicker als hoch sind, und manche haben gleichen Durchmesser. Die Furche besteht aus einer Linie, welche nur gegen den Stiel etwas vertieft, die Frucht ungleich theilt, wodurch die eine Hälfte höher wird. Der Stempelpunkt sitzt oben in der Mitte des Gipfels, bisweilen erhebt sich neben ihm gegen den Bauch zu noch eine kleine Spitze. Der Stiel ist 11 Linien lang, dick, kahl, weißgrün, wenig rostig, und steht in einer engen, sehr seichten, flachen Einsenkung fast oben auf. Die Farbe der ziemlich zähen, säuerlich schmeckenden Haut, die sich abziehen läßt, ist wachsgelb, zuweilen grünlich-weiß, mit rothen Flecken besetzt, oft auf der Sonnenseite mit Roth angelaufen und stark mit weißem Duft überzogen. Die Punkte sind häufig über die Frucht vertheilt und von Farbe weiß. Das Fleisch ist gelb, fest, überfließend vom Safte, von zuckersüßem, recht angenehmem Geschmacke. Der Stein behält an den Rückenkanten etwas Fleisch, er ist 10 Linien hoch, 6½ breit, 3½ dick, oval, oben kurz und stumpf zugespitzt. Der Rücken und Bauch desselben sind ziemlich gleich erhoben, seine größte Breite hat er in der Mitte. Die Mittelkante ist fast scharf und erweitert sich etwas nach unten; die Fiberrinne ist tief und enge und etwas verwachsen, die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift Anfangs September's, nach der gelben Aprikosenpflaume.

Der Baum wird sehr groß, trägt sehr voll und weicht in seiner Vegetation etwas von dem des Mutterbaumes ab. Die Sommertriebe sind etwas stufig, kahl, stark braungefärbt und mit vielen gelbgrauen Punkten, Flecken und Silberhäutchen besetzt. Die Augen sind spitzig-kegelförmig, etwas gedrückt, stehen entfernt und aufrecht, auf kurzen, hohen, breiten, dreifach gerippten Augenträgern, welche fast kantartig erscheinen. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 9 Linien lang, 2 Zoll breit, länglich-eyförmig, etwas spitzig auslaufend; es ist ziemlich dick, steif, meistens stehend, mäßig gerippt, flach, gegen den Stiel umgekehrt rinnenförmig, dunkelgrün, oben fast kahl, unten behaart, und am Rande charakteristisch seicht und regulär gezähnt. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, dick, rinnenförmig, oben mehr als unten behaart, röthlich, und meistens mit 2 ungleich stehenden Drüsen besetzt. Die braunauer aprikosenartige Pflaume ist kenntlich durch ihre ziemlich runde, von beiden Seiten gedrückte Form, etwas grünlich-gelbe Farbe, meistens ohne alle Röthe, vorzüglich aber durch den fast gänzlichen Mangel der Stielhöhle, wodurch der lange Stiel fast flach, bisweilen sogar etwas erhöht zu stehen kommt.

Von der ihr ähnlichen gelben Aprikosenpflaume unterscheidet sie sich durch ihre von beiden Seiten mehr gedrückte Form und wachsgelbe Farbe, die seltener und weniger roth angelaufen ist, vorzüglich aber durch die Stellung des Stempelpunktes. Dieser sitzt bei der braunauer aprikosenartigen Pflaume auf der Spitze, bei jener aber seitwärts; auch hat die gelbe Aprikosenpflaume einen fast um die Hälfte kürzern Fruchtstiel und ihr Baum etwas weichhaarige Sommertriebe. Die aprikosenartige Pflaume ist stets niedriger als hoch und ihr Stiel ist kürzer. Ist der Vermehrung werth, obgleich die Frucht nicht fest am Baume hängt.

Nr. 44. Die Downton's Kaiserin. Downton Impératrice. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 185. Nr. 105. Hortic. Sociét. Cat. S. 148. Nr. 143.

Eine ausgezeichnete Spätpflaume, welche fest am Baume hängt, im Regen nicht leicht aufspringt und als Tafelfrucht zum ersten Range gehört. Die Frucht ist mäßig groß, 1 Zoll 4 Linien hoch, 1 Zoll 2 Linien dick und fast eben so breit. Ihre Gestalt ist oval, um die Mitte fast zirkelrund, oben abgerundet, unten etwas verjüngt, und dadurch fast ganz regulär geformt. Die größte Dicke liegt meistens in der Mitte, Rücken und Bauch sind gleich erhoben. Die Furche ist kaum sichtbar und drückt den Rücken nicht. Der kleine Stempelpunkt ist grau, sitzt oben in der Mitte ganz flach auf. Der Stiel ist 10 Linien lang, dick, gerade, kaum sichtbar behaart und steht auf der Mitte der Spitze ganz flach, in einer seichten Höhle. Die Farbe der dicken und zähen, etwas bitterlich schmeckenden Haut, die sich gut abziehen läßt, ist gelb, mit dünnem, weißgraulichem Duft überzogen. Die Punkte sind dünn vertheilt und weißlich, auf der Sonnenseite findet man röthliche Punkte und Flecken dicht angesprengt, auch Male und Lederflecken an der Frucht. Das Fleisch ist gelb, glänzend, strahlig, saftig, schmelzend, von vorzüglich süßem, sehr edlem Geschmacke. Der Stein ist 9 Linien hoch, 6 breit, 4 dick, löset sich nicht gut vom Fleische; er ist oval, oben zugerundet, etwas spitzig, unten stumpfspitzig, in der Mitte am breitesten; die Rückenkanten sind verwachsen und stumpf, die Fiberrinne ist seicht und enge, ihre Ränder sind stumpf, die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift gegen das Ende des September und Anfangs October.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und ist tragbar. Die Sommertriebe sind lang, dick, etwas stufig, rothbraun, kahl, stark mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind groß, stumpfspitzig, weißlich, fast wollig, stehen gedrängt und am Reis anliegend, auf großen, breiten, hohen, schief erhabenen, und dreifach gerippten Augenträgern, deren Mittelrippen sehr lang sind. Das Blatt ist ziem-

lich groß, 3 Zoll 8 Linien lang, 2 Zoll 1 Linie breit, breit-lanzettförmig, an beiden Enden zugespitzt, in der Mitte ist es am breitesten, es ist stehend, bisweilen auch hängend, rinnenförmig gebogen, dick, steif, grob gerippt, oben kahl, unten behaart, runzelig, von Farbe glänzend hellgrün und am Rande doppelt und scharf gezähnt. Der Blattstiel ist 11 Linien lang, dick, behaart, tief gerinnelt, ganz roth und mit zwei Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre Mittelgröße, gelbe Farbe, fast regulär ovale, gegen den Stiel nur etwas verjüngte Form, und durch ihren edlen Geschmack.

Vierte Abtheilung. Grüne Früchte.

Nr. 45. Die durchsichtige Pflaume. Prune transparente. Prunus domestica pellucida. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 189. Nr. 153.

Eine schöne, recht gute Frucht, die ungeachtet ihrer Fehler des Vermehrens werth ist. Die Frucht ist etwas größer als die grüne Reineclode, 1 Zoll 5 Linien hoch, 1 Zoll 4 Linien dick, und 1 Zoll 3 Linien breit. Ihre Form ist kurz oval, am Rücken etwas gedrückt, bisweilen nach unten, bisweilen nach oben etwas ablaufend. Die Furche ist kaum merklich eingedrückt, zieht aber den Rücken etwas nieder, und theilt diesen bald gleich, bald ungleich. Der fühlbare Stempelpunkt ist klein, grau, und sitzt oben in der Mitte, in einer kleinen flachen Vertiefung. Der Stiel ist 8—9 Linien lang, dünn, kurz behaart und steht in einer flachen, seichten Höhle. Die Farbe der dünnen, sehr zarten, säuerlich schmeckenden Haut, die sich nicht gut abziehen läßt, ist weißlich gelb, in's Grünliche spielend, mit rothen Punkten und Flecken besetzt, und mit weißlichem Duft dünne überzogen. Die Haut ist so durchsichtig, daß man die Fleischfasern durchsehen kann, und die Frucht gegen die Sonne gehalten erkennt man sogar den Stein; der geringste Druck verursacht Male und dunkle Flecken an derselben. Das Fleisch ist gelb, etwas fest, sehr fein, durchsichtig, überfließend von einem äußerst honigsüßen, sehr angenehmen Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleische, so daß an den Rückenkanten immer etwas fest sitzen bleibt; er ist 8 Linien hoch, $5\frac{1}{2}$ Linie breit, 4 Linien dick, verschoben oval, oben kurzspitzig, unten stumpfspitzig, der Rücken ist nach unten, der Bauch nach oben etwas mehr erhoben, die größte Breite fällt in die Mitte. Die Rückenkanten sind stumpf, die Mittelkante tritt gegen die Basis etwas scharf hervor; die Fiberrinne ist meistens etwas verwachsen und die Backenseiten sind rauh und haben Afterkanten.

Die Frucht reift gegen Ende August's.

Der Baum wird sehr groß und stark, belaubt sich dicht, trägt aber selten voll. Die Sommertriebe sind lang, stark, gerade, unten gelblich, oben dunkelbraun, kahl, nur an der Basis etwas kurz weichhaarig, mit gelben und weißen Punkten und silberhäutigen Flecken besetzt. Die Augen sind mäßig groß, kegelförmig, zugespitzt, weißwollig, stehen fast gedrängt und aufrecht, auf breiten, hohen, schief aufsteigenden, schwach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist von mittlerer Größe, 2 Zoll 5 Linien lang, 1 Zoll 7 Linien breit, eyförmig, stumpfspitzig, stehend, etwas rinnenförmig gebogen, es ist fast dick, weich, fast grob gerippt, oben kahl, unten etwas steifhaarig, runzelig, von Farbe dunkelgrün und am Rande wellenförmig, grob stumpf gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, unten kahl, oben behaart, gerinnelt, rothbraun und mit 2 Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre kurz ovale Form, grünlich-gelbe Farbe und vorzüglich durch ihre durchsichtige Haut, die durch dunklere und hellere Stellen und Streifen wie marmorirt bisweilen aussieht. Die große weiße Damaszene ist ihr ähnlich, hat aber keine so durchsichtige Haut und mehr säuerlichen Geschmack.

Nr. 46. Der Admiral Rigny. L'Admiral Rigny. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 191. Nr. 281.

Herr Doctor Liegel erhielt den Baum aus Bollweiler, hatte aber früher schon den nämlichen Baum unter dem Namen Georg IV. erhalten.

Eine edle, delikate Frucht von ovaler Form, die zwar nicht anlockend aussieht, aber von einem eigenthümlichen, etwas muskatellerartigen Parfüm ist. Die Frucht ist etwas länger, als die große grüne Reineclode und von ähnlicher Farbe, 1 Zoll 5 Linien hoch, 1 Zoll 4½ Linie dick und 1 Zoll und 4 Linien breit. Ihre Gestalt ist oval, oben, unten und am Rücken etwas gedrückt, Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhaben. Die größte Breite fällt in die Mitte, oben ist sie flach abgerundet, unten ganz flach. Die Furche ist etwas eingedrückt, zieht den Rücken nieder und theilt diesen in zwei ungleich erhobene Hälften. Der kleine Stempelpunkt ist dunkelgrau, und sitzt flach in der Mitte des Gipfels neben der Spitze, die sich gegen die Bauchseite zu etwas erhebt. Der Stiel ist 9 Linien lang, dünn, steif, kahl, rostig und steht in einer ausgeschweiften und ziemlich tiefen Höhle, in der Mitte der Wölbung. Die Farbe der dicken, zähen, etwas säuerlich schmeckenden Haut, die sich abziehen läßt, ist gelblich-grün und dünn mit weißlichem Duft überlaufen. Die Punkte sind fein, weißlich, auch röthlich, und auf der Sonnenseite findet man noch blaue und rothe Streifen und kleine Flecken, wie bei der Reineclode. Das Fleisch ist grünlich-gelb, sehr saftig, zart, von zuckersüßem, fein aromatischem, lieblichem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische, er ist 9 Linien lang, 6 breit, 4½ dick, verschoben oval, oben abgerundet, mit einer sehr kurzen, scharfen Spitze am Ende der Rückenkanten, unten ist er etwas vorgeschoben

stumpfspitzig. Der Bauch desselben ist nach oben, der Rücken nach unten mehr ausgebogen, die Rückenkante besteht aus 3 nur schwach erhobenen Kanten, wovon die mittlere nur etwas der ganzen Länge nach hervorragt und fast scharf ist; die größte Breite fällt in die Mitte. Die Fieberrinne ist tief und breit, die Kanten derselben aber sind stumpf; die Backenseiten sind rauh und haben zuweilen etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wächst kräftig und scheint sehr fruchtbar zu seyn, seine Blüthen erscheinen frühzeitig und haben große Blumenblätter. Die Sommertriebe sind stark, lang, gerade, fast etwas stufig, kahl, braun, mit gelblichen Punkten und Silberflecken belegt. Die Augen sind klein, spitzig, breitgedrückt, stehen entfernt und aufrecht, auf hohen, langen, am Rande etwas röthlichen, fast dreifach gerippten Augenträgern, die lange Mittelrippen haben. Das Blatt ist mäßig groß, 2 Zoll 10 Linien lang, 2 Zoll 1 Linie breit, eyförmig, spitzig, meistens stehend, etwas rinnenförmig zurückgebogen, es ist dick, lederartig, mäßig stark gerippt, oben kaum merklich, unten dünn behaart, runzlig, von Farbe dunkelgrün und am Rande seicht gezähnt. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, ziemlich dick, unten fast kahl, oben behaart, tief gerinnelt, ganz roth, mit 2 Drüsen besetzt, die meistens noch am Rande des Blattes stehen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre Mittelgröße, matt-gelblichgrüne Farbe, ovale Form, langen-Stiel, und durch ihren eigenthümlichen Geschmack. Der weißen großen Damaszene ist sie etwas ähnlich, diese ist aber mehr gelb und ihr Geschmack säuerlich.

Nr. 47. Die jaspisartige Pflaume. Prunus domestica jaspidea. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 196. No. 95.

Herr Doctor Liegel erhielt den Baum aus der Central-Obstbaumschule in Grätz unter dem Namen: weiße Violenpflaume und von Dörell, welcher die Frucht von H. von Günderode mit obigem Namen erhalten hatte, den sie auch in mehreren Obstverzeichnissen führt. Die Frucht ist klein, 13 Linien hoch, fast eben so dick und etwas weniger breit. In der Form ist sie rundlich, oben, unten und am Rücken gedrückt. Mehrere Früchte sind etwas höher als dick, und dadurch kurz-oval, unten entwas verjüngt, phiolenartig. Die Furche ist kaum sichtbar, doch gegen den Stiel etwas vertieft, zieht den Rücken etwas nieder und theilt diesen gleich. Der sehr kleine Stempelpunkt ist gelblich und sitzt oben in der Mitte. Der Stiel ist sehr lang, mißt 13 Linien, ist dünn, gerade, fast kahl, meistens grün und nur mit einzeln stehenden Haaren besetzt, und steht in einer ausgebogenen, ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der dicken, zähen, etwas durchsichtigen und säuerlich schmeckenden Haut, die sich gut abziehen läßt, ist gelblich-grün, mit weißlichem Duft dünn überlaufen.

Die **Punkte** sind weißlich und über die ganze Frucht übersäet, dazu angesprengte rothe Punkte und Flecken nach der Sonnenseite. Das **Fleisch** ist gelblich-grün, weich, fein, sehr schmelzend und saftig und von recht angenehmem Zuckergeschmack, um den Stein aber etwas sauer. Der **Stein** löset sich nicht vom Fleische, er ist 8 Linien hoch, 6 dick, 3 breit, oval, oben abgerundet, unten stumpfspitzig, der Rücken ist mehr erhoben als der Bauch, und seine größte Breite hat er in der Mitte. Die **Mittelkante** ist nach ihrer ganzen Länge etwas erhoben und stumpf; die **Fiberrinne** ist tief und ziemlich breit, die **Backenseiten** sind etwas rauh.

Die **Frucht** reift im Anfange des September.

Der **Baum** bleibt klein, treibt viele dünne Zweige, belaubt sich gut, blüht sehr frühe und trägt oft sehr reichlich. Die **Sommertriebe** sind dünn, etwas stufig, braun, fast kahl, kaum bemerkbar mit kurzen, dünnen Härchen besetzt, und mit etwas Silberhäutchen belegt. Die **Augen** sind kurz, kegelförmig, stehen fast gedrängt und abstehend vom Reis, auf schmalen, niedrigen, kurzen und ungerippten **Augenträgern**. Das **Blatt** ist mittelmäßig groß, 2½ Zoll lang, 1¼ Zoll breit, stehend, flach, oben dünn, unten dicht behaart, etwas runzelig, von Form breit eiförmig, fast dunkelgrün und am Rande stumpf doppelt gezähnt. Der **Blattstiel** ist 5 Linien lang, dünn, etwas röthlich und rinnenförmig und meistens mit 2 Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre gelblich-grüne Farbe, rund-ovale Form und durch den unablöslichen Stein. Von der **kleinen grünen Reineclode**, welcher sie an Form, Größe und Farbe ähnelt, ist sie dadurch unterschieden, daß diese stets niedriger als breit und dick ist, auch ist der Fruchtstiel derselben um die Hälfte kürzer und kahl. Wegen ihrer geringen Größe, unansehnlichen Farbe und Nichtablösigkeit des Steines vom Fleische ist sie, obgleich ihr Geschmack gut ist, kaum der Erziehung werth.

Fünfte Abtheilung. Bunte Früchte.

Nr. 48. Der bunte Perdrigon. Prunus domestica Perdrigon variegata. I. R.

Liegel Pfl. II. Bd. S. 200. Nr. 36.

Stammt vom Oberpfarrer **Christ** unter dem Namen: Bunter Perdrigon, scheint aber noch wenig bekannt zu seyn, da weder dieser Name in einem Obstverzeichnisse, noch die Frucht von einem Autor beschrieben sich findet. Der Name Perdrigon paßt nicht für diese Frucht, da der Hauptcharakter der Perdrigons eine kurz-ovale Form ist, die gegen den Stiel etwas abläuft, oder sich verjüngt. Die Frucht ist schön und für den Obstmarkt geeignet; obgleich sie von vielen besseren Pflaumen im Geschmack übertroffen wird, so ist sie doch der Erziehung werth. Sie hängt fest am Baume und zerspringt nur bei anhaltendem Regen, bei voller Reife ist sie so weich und saftig, daß sie zer-

platzt, wenn sie abfällt, und man sie daher so sorgfältig wie die Pfirschen pflücken muß. Die Frucht hat die Größe und Form einer Reineclode, ähnelt aber noch mehr der Königspflaume, für die man sie halten könnte, wenn sie dunkler gefärbt wäre; sie ist 1 Zoll 4 Linien hoch, und fast eben so breit und dick. Ihre Form ist etwas unbeständig, meistens von gleichem Durchmesser, doch giebt es auch Früchte, die niedriger, als dick und breit, und viele, die auf beiden Seiten gedrückt sind. Unten ist die Frucht ganz platt, gegen oben etwas abnehmend und bildet auf der Seite des Bauches eine abgerundete Spitze. Die Furche bezeichnet eine dunkle Linie, sie ist ganz flach, zieht aber doch den Rücken etwas nieder, theilt diesen meistens ungleich, wodurch die Frucht ein verschobenes Ansehen gewinnt. — Der Stempelpunkt ist klein, grau, fühlbar, erhoben, und sitzt in der Mitte des Gipfels neben der Spitze, bisweilen ist sie dort aufgesprungen. Der Stiel ist 9 Linien lang, behaart, ziemlich dick, gerade, meistens grün, und steht in einer stark ausgeschweiften und ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der ziemlich dünnen Haut, die etwas säuerlich schmeckt, ist hellroth, auf der Sonnenseite dunkelroth-violettblau, auf der Schattenseite bleibt sie meistens etwas weißlich-grün, so daß die Frucht ein buntes Ansehen erhält, und der Duft, womit sie dünn überzogen ist, ist weiß-bläulich. Die Punkte sind häufig, die Frucht ist damit weit übersäet, sie sind gelb, auch findet man zuweilen Lederflecken an der Haut. Das Fleisch ist grünlich weiß, glänzend, durchsichtig, weich, sehr saftig und schmelzend, und von einem süßen, etwas wässerigen, angenehmen Geschmacke. Der Stein, welcher sich vom Fleische löset, ist 8 Linien hoch, 6½ Linien breit, 4 Linien dick, verschoben umgekehrt-eyförmig. Die Rückenkanten sind stumpf und bilden fast eine Fläche; die Fiberrinne ist enge und tief, und die Backenseiten sind rauh und stark gewölbt.

Die Frucht reift von Mitte bis Ende August.

Der Baum wird mäßig groß und trägt jährlich und sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang, mäßig stark, gerade, dunkelbraun, fast kahl, gegen die Basis etwas kurz weichhaarig, grünlich-gelb punktirt und mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind groß, bauchig, stumpfspitzig, etwas wollig, stehen aus einander, stark abstehend, auf kurzen, schmalen, niedrigen, kantigen und kaum etwas gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 2 Zoll 10 Linien lang, 2 Zoll breit, oval, etwas zugespitzt, oder etwas länglich-eyförmig, meistens hängend, flach, etwas zurückgebogen, ziemlich dick, steif, grobgeadert, unten stark, oben schwach behaart, stark runzelig, dunkelgrün und am Rande etwas wellenförmig, doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Zoll lang, behaart, dick, rinnenförmig, oben röthlich, mit 2 großen, gelben, vom Blatte weit entfernten, ungleich stehenden Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre hellrothe, meistens bunte Farbe und runde, oben einseitig stumpfspitzige Form,

und vorzüglich durch das weiche Fleisch, wenn sie auch noch nicht vollkommen reif ist. Der Königspflaume ähnelt sie in der Form, Größe und Reife der Frucht, selbst auch an den großen flachen Blättern des Baumes, unterscheidet sich aber hinlänglich durch ihre immer vorherrschende rothe und bunte Farbe und durch ihre kahlen Sommertriebe.

Zweite Classe. Pflaumen mit wolligen oder feinhaarigen Sommertrieben.

Erste Ordnung. Mit langen Früchten. Damaszenerartige Zwetschen.

Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

Nr. 49. Die große Zuckerzwetsche. Prunus domestica saccharata major. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 81. No. 9.

Eine vorzüglich gute, köstliche, in der Gegend von Braunau häufig verbreitete Zwetsche, welche auch daselbst unter dem Namen Belzzwetsche, bisweilen auch Ananaszwetsche vorkommt, deren Baum aber leider wegen geringer Tragbarkeit weniger häufige Anpflanzung verdient. Die Frucht ist etwas größer als die gemeine Zwetsche, und hat deren Form und Farbe; sie ist 1 Zoll 7 Linien hoch, 1 Zoll 3½ Linien breit und 1 Zoll 2 Linien dick. Ihre Gestalt ist oval, auch etwas eyförmig, auf beiden Seiten stark gedrückt, gegen den Bauch ablaufend. Der Rücken ist etwas mehr ausgebogen, der größte Durchmesser fällt etwas über die Mitte der Frucht. Die Furche ist kaum sichtbar und theilt die Frucht in ungleiche Hälften, wovon die eine mehr erhoben ist. Der große Stempelpunkt ist gelblich, steht seitwärts nicht auf der Spitze, die sich gegen die Bauchseite etwas erhebt. Der Stiel ist 10 Linien lang, kahl, hellgrün, dünn und wenig gefleckt, er steht in einer etwas ausgeschweiften, meistens ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen, etwas säuerlich schmeckenden Haut, die sich abziehen läßt, ist schwarzblau, dick mit blaulichem Duft überzogen. Die Punkte stehen weitläufig vertheilt, sie sind gelb, auch findet man kleine und größere Rostflecken an der Haut. Das Fleisch ist weißgelblich, etwas fest, strahlig, fast durchsichtig, sehr saftig und von einem sehr süßen, ungemein erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische, von dem er genau umschlossen ist; er ist 11 Linien hoch, 7 Linien breit und 4 Linien dick, zwetschenkernförmig, verschoben lang-oval, unten etwas abgestutzt, oben spitzig. Der Bauch ist gegen oben, der Rücken gegen unten mehr ausgebogen. Die Mittelkante ist etwas vorstehend, aber stumpf; die Fiber-

rinne ist seicht und enge, die Backenseiten sind glatt und haben kurze Afterkanten.

Die Frucht reift zu Ende August's, lange vor der gemeinen Zwetsche.

Der Baum wird groß und treibt einzeln zerstreute stark abstehende Aeste. Er ist kenntlich durch seine sehr großen, flachen, hängenden Blätter, wodurch er sich stark belaubt. Er blüht häufig und frühe, trägt aber selten voll, und seine Früchte werden häufig von der Pflaumensägewespe zerstört. Die Sommertriebe sind stark, gerade, unten violett, oben dunkelbraun, silberhäutig und etwas weichhaarig. Die Augen sind sehr lang, dünn, kegelförmig, stehen etwas enge und stark ab vom Reis, auf breiten, hohen, kurzen, stark wulstigen, abgerundeten und fast gar nicht gerippten Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, 4 Zoll 3 Linien lang, 2 Zoll 8 Linien breit, etwas hängend, länglich-breit-eyförmig zugespitzt, etwas umgekehrt rinnenförmig, es ist dick, weich, oben kahl, unten behaart, runzelig, hellgrün und am Rande grob und stumpf doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, dick, unten kahl, oben behaart, etwas gerinnelt, oben roth und mit 2 gleichstehenden, mit dem Blatte verwachsenen Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre etwas verschobene ovale Form, schwarzblaue Farbe und frühe Reife. Der Baum hat auffallend große, flache, hängende Blätter und etwas weichhaarige Sommertriebe. Die frühe gemeine Zwetsche, die etwas nach ihr reift, ist viel kürzer, auf den Seiten nicht gedrückt, daher dicker und nicht so schwarzblau, so wie deren Baum nur mittelmäßig große Blätter und kahle Sommertriebe hat.

Nr. 50. Die Melnicker Zwetsche. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 18. Nr. 118.

Eine gute Frucht für den Obstmarkt, indem sie 14 Tage vor der gemeinen Zwetsche reift; sie hängt fest am Baume, fault aber bei anhaltendem Regenwetter gerne an demselben. Herr Doctor Liegel erhielt die Zweige von dem Herrn Bürgermeister Rossy zu Schönberg in Mähren. Die Frucht hat so ziemlich die Form, Farbe und Größe der gemeinen Zwetsche, sie ist 1 Zoll 4 Linien hoch, und 1 Zoll dick und breit. Ihre Gestalt ist fast regelmäßig eyförmig, von der Furchenseite aus besehen fast herzförmig, unten stumpf abgerundet, oben meistentheils auffallend spitzig. Der Rücken ist gedrückt, aber doch mehr erhoben, als der Bauch; die größte Breite der Frucht fällt zwei Drittel nach unten. Die Furche ist nur durch eine Linie bezeichnet, drückt den Rücken etwas flach, ist meistens gegen den Stiel etwas vertieft und theilt nur etwas in zwei ungleiche Hälften. Der graue Stempelpunkt sitzt auf der Gipfelspitze. Der Stiel ist 10 Linien lang, gerade, dünn, kahl, und steht in einer ziemlich tiefen, ausgeschweiften Höhle. Die Farbe der dicken, zähen, etwas säuerlich schmeckenden Haut, die sich gut abziehen läßt,

ist dunkelblau, mit rothblauen Stellen und bläulichem Duft dünn überzogen. Die über die ganze Frucht zahlreich verbreiteten Punkte, sind ziemlich stark, und goldfarbig, auch findet man nicht selten Lederflecken an der Haut. Das Fleisch ist grünlichgelb, weich, saftig, von sehr süßem, recht angenehmem Geschmack. Der Stein, welcher sich nicht gut vom Fleische löset, ist 10 Linien lang, 5 breit, 4 dick, verschoben oval, unten stumpf, oben, am Ende der Rückenkanten kurz scharfspitzig. Der Bauch ist nach oben, der Rücken nach unten, dieser aber mehr erhoben. Die Mittelkante erhebt sich etwas nach unten und wird etwas scharf. Die größte Breite des Steins fällt in die Mitte, die größte Dicke zwei Drittel nach unten. Die Fiberrinne ist sehr enge und seicht, und die Backenseiten sind fast glatt.

Die Frucht reift Ende August's oder im Anfange des Septembers, vor der gemeinen Zwetsche.

Der Baum wächst kräftig, treibt seine Aeste stark abstehend, und scheint äußerst fruchtbar zu seyn. Die Sommertriebe sind gerade, kurz-weichhaarig, stark graubraun, an der obern Seite mit gebrochenen Silberhäutchen belegt. Die Augen sind ziemlich lang, dünn, kegelförmig, zugespitzt, sie stehen entfernt und abwärts vom Reis, auf breiten, mäßig hohen, kurz gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3½ Zoll lang, 2¼ Zoll breit, länglich-eyförmig, bisweilen rundlich-eyförmig, etwas zugespitzt, meistens hängend und flach, es ist dünn, fein gerippt, oben kahl, unten dünn behaart, stark rippenartig-runzelig, glänzend hellgrün, und am Rande doppelt und scharf gezähnt. Der Blattstiel ist 11 Linien lang, dick, unten kahl, oben behaart, gerinnelt, etwas roth, zuweilen mit sehr kleinen, meistens am Blatte sitzenden Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre schöne, eyförmige, etwas herzförmige Gestalt, und ist charakteristisch dünn-spitzig. Wegen ihrer spitzigen Eyform ist sie der Spitzzwetsche sehr ähnlich, diese ist aber viel größer und roth, auch hat deren Baum kahle Sommertriebe.

Nr. 51. Die brünner Zwetsche. Prunus domestica Brunnensis. II. R.

Liegel Pfl. B. II. S. 91. Nr. 111.

Herr Doctor Liegel erhielt diese merkwürdige mährisch-slawakische National-Frucht von dem Herrn Bürgermeister Rossy zu Schönberg in Mähren; sie soll daselbst und im angrenzenden Ungarn sehr häufig anzutreffen und wie bei uns die gemeine Zwetsche verbreitet seyn; wahrscheinlich ist sie eine eigene Art. Man könnte sie auch wegen ihrer kurzen Form zu den Damaszenen zählen, der Stein ist aber mehr zwetschenartig geformt. Die Frucht ist sehr klein, 11 Linien hoch und fast 10 Linien breit und dick, ihre Gestalt ist fast regulär eyförmig, bisweilen oval, oben stark abgerundet, unten flach gedrückt; die größte Breite und Dicke fällt meistens etwas

nach unten. Die Furche bezeichnet eine Linie, und theilt die Frucht kaum merklich ungleich. Der sehr kleine Stempelpunkt ist grau und liegt oben in der Mitte ganz flach auf. Der Stiel ist 6 Linien lang dünn, sehr kurz behaart, etwas gebogen, grün und steht in einer etwas ausgeschweiften, seichten Höhle. Die Farbe der dünnen, etwas zähen, geschmacklosen Haut, die sich gut abziehen läßt, ist schwarzblau und dick mit blauem Duft überzogen. Die Punkte sind zahlreich, ziemlich groß, röthlich-gelb, auch findet man öfters Rostflecken an der Haut. Das Fleisch ist grünlich-gelb, weich, saftig, von süßem, fein weinsäuerlichem, recht angenehmem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz gut vom Fleische, er ist 6 Linien hoch, 4 breit, 2½ dick, oval, unten stumpf, oben kurz zugespitzt, der Rücken ist etwas erhoben, die größte Breite fällt in die Mitte. Die Mittelkante ist erhoben, erweitert sich etwas nach unten und ist stumpf; die Fiberrinne ist seicht und enge, und die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift im September und hält sich am Baume bis tief in den October.

Der Baum wächst gemäßigt, setzt seine Aeste dicht quirlförmig und in stark spitzigen Winkeln an, seine Blüthen erscheinen frühe und seine Früchte hängen fest, bis Nachtfröste eintreten. Die Sommertriebe sind kurz, dünn, etwas stufig, schmutzigbraun und weichhaarig. Die Augen sind ziemlich groß, dick, spitzig, weißlich angelaufen, stehen enge und abwärts vom Reis, auf breiten, hohen, schief erhabenen, lang dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist fast klein, 2 Zoll lang, 1 Zoll 9 Linien breit, rundlich-breit-oval, etwas spitzig, hängend; es ist flach, dünn, fein gerippt, oben kahl, unten behaart, schwach runzelig, dunkelgrün und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, dünn, oben stark behaart, unten kahl, gerinnelt, hellgrün und meistens mit 2 Drüsen besetzt. Eine zwar kleine, aber gute Frucht zu jedem Gebrauche, die durch ihre kleine regulär-eyförmige Gestalt, schwarzblaue Farbe und späte Reife und Dauer kenntlich ist. Ihr Baum ist kenntlich an seinen quirlförmig angesetzten Aesten, weichhaarigen Sommertrieben und rundlichen Blättern. Die Frucht ähnelt der kleinen schwarzen Damaszene in Form, Größe und Farbe, und reift mit ihr zugleich; der Baum hat ebenfalls weichhaarige Sommertriebe wie bei jener; Herr Doctor Liegel hatte aber noch keine Gelegenheit, beide mit einander vergleichen zu können, um mit Sicherheit ihre Identität aussprechen zu können.

Nr. 52. Die dunkelblaue Kaiserin. Prunus domestica saturato-cyanea. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 93. Nr. 51.

Herr Doctor Liegel erhielt diese Frucht aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz unter dem Namen: **Violette Kaiserin**, sie

ist aber von der von Duhamel S. 127 und von Günderode S. 146 verschieden, daher nannte er sie die dunkelblaue Kaiserin, indem sie ihm eine neue Frucht zu seyn scheint. Die dunkelblaue Kaiserin ist eine schätzenswerthe Spätzwetsche, die fest am Baume hängt, selten im Regen aufspringt und das Charakteristische hat, daß sie sich lange vor der Zeitigung schon dunkelblau färbt, wo sie noch ganz hart anzufühlen ist. Die Frucht wird fast so groß wie die gemeine Zwetsche und hat eine noch etwas dunkelblauere Farbe; sie ist 1 Zoll 5 Linien hoch, 1 Zoll 3 Linien dick und breit. Ihre Form ist oval, oben ziemlich flach gedrückt, läßt sich jedoch nicht auf den Gipfel stellen; gegen den Stiel läuft sie etwas mehr ab und wird dadurch etwas umgekehrt-eyförmig. Der Rücken und der Bauch sind gleich erhoben, die größte Breite liegt in der Mitte und ist da fast ganz rund und etwas walzenförmig. Die kaum bemerkbare Furche drückt den Rücken fast gar nicht. Der graue Stempelpunkt liegt in der Mitte, meistens ganz flach, zuweilen etwas erhoben, zuweilen auch etwas niedergedrückt. Der Stiel ist 10 Linien lang, ziemlich dick, gebogen, stark rostig, behaart, und steht in einer ziemlich tiefen weit ausgeschweiften Höhle. Die Farbe der mäßig dicken, etwas zähen, fast geschmacklosen Haut, die sich abziehen läßt, ist schwarzblau, selten mit röthlichen Stellen, aber mit dickem, blauem Duft überzogen. Die nicht übrig zahlreichen Punkte sind röthlich grau, aber Male und Lederflecken findet man nur selten an der Haut. Das Fleisch ist weißgelblich, zuweilen etwas grünlich, weich, sehr saftig, in der vollen Reife von süßem, gutem Geschmacke, behält aber manchmal etwas Säuerliches, vorzüglich um den Stein. Der Stein, welcher sich nicht vom Fleische löset, ist 11 Linien lang, 6 breit, 4 dick, umgekehrt eyförmig, auffallend zusammengedrückt, oben abgerundet, mit einer kaum merklichen, kleinen, kurzen Spitze besetzt; unten ist er etwas verschoben abgestutzt spitzig, seine größte Breite liegt etwas nach oben, bald in der Mitte, der Rücken ist nach unten, der Bauch nach oben mehr ausgebogen, die Rückenkanten sind stumpf und nur in der Mitte etwas erhoben, die Fiberrinne ist breit, seicht und ihre Ränder sind stumpf, die Backenseiten sind rauh, haben oben und unten Afterkanten, die aber nicht in der Mitte derselben zusammenstoßen, charakteristisch aber sind die rinnenförmigen Erniedrigungen der Backen längs der Mittelkanten.

Die Frucht reift Mitte October, mit der gemeinen Zwetsche zugleich.

Der Baum wächst sehr kräftig, trägt strotzend voll, treibt seine Aeste stark in spitzigen Winkeln in die Höhe, und ist an seiner auffallend dunkelgrünen Belaubung kenntlich. Die Sommertriebe sind stark, lang, gerade, etwas behaart, bei jungen Bäumen aber fast ganz kahl, und nur an der Basis und an der Spitze weichhaarig; sie sind violettbraun und stark mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind kurz, dünn, spitzig, weißlich angelaufen, stehen weitläufig und

aufrecht, auf mäßig-hohen, schmalen, schief erhobenen, dreifach gerippten Augenträgern, deren Mittelrippen lang sind. Das Blatt ist mittelmäßig groß, 3 Zoll 2 Linien lang, 2 Zoll breit, eyförmig, auch länglich-eyförmig, zugespitzt, hängend, flach, dick, steif, etwas grob gerippt, behaart, runzelig, auffallend stark dunkelgrün und am Rande tief doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, dünn, behaart, tief gerinnelt, ganz violettbraun, und meistens ohne Drüsen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre mittelmäßige Größe, ovale, etwas walzenförmige Gestalt, schwarzblaue Farbe und durch ihre späte Reife, der Baum aber durch seine auffallend dunkelgrünen Blätter. Von der englischen Zwetsche, die ebenfalls spät reift, ist sie dadurch unterschieden, daß diese niemals schwarzblau wird, sondern immer etwas Röthliches beibehält, und ihr Stein, der sich vom Fleische löset, einen fast geradlinigen Rücken und starke Afterkanten hat. Die Unvergleichliche, die ebenfalls mit ihr reift, ist verschoben-oval, von Farbe ebenfalls nicht so dunkelblau, der Stein aber hat auch Afterkanten. Das Fleisch beider Früchte ist zwetschenartig, fest, bei jener aber weich, auch haben beide Bäume kahle Sommertriebe.

Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.

Nr. 53. Die rothe Zwetsche. Prunus oxycarpa. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 96. Nr. 47.

Nach Bechstein's Forstb. S. 159 wird sie als Spitzpflaume, Rosinenpflaume, spitzige, rothe Pflaume beschrieben; sie ist wegen ihrer frühen Zeitigung, ihres nicht verwerflichen guten Geschmackes der Frucht und jährlichen Tragbarkeit des Baumes noch der Erziehung werth, obgleich die Frucht leicht vom Baume fällt. Die Frucht wird in gutem Boden etwas größer als die gemeine Zwetsche und hat so ziemlich deren Form, sie ist 1 Zoll 7 Linien hoch, 1 Zoll dick und 1 Zoll 1 Linie breit. Ihre Gestalt ist etwas länglich umgekehrt-eyförmig, oben und auf beiden Seiten gedrückt, gegen den Stiel läuft sie sanft eingebogen stumpfspitzig aus; ihre größte Breite hat sie meistens in der Mitte, oder etwas nach oben, gegen den Rücken und Bauch ist sie ziemlich gleich erhoben. Die Furche ist durch eine kaum sichtbare Linie bezeichnet, die etwas dunkel gefärbt, die Frucht zuweilen ungleich theilt, wo sich alsdann eine Seite mehr erhebt. Der graue Stempelpunkt sitzt oben in der Mitte, in einer kaum merklichen Vertiefung. Der Stiel ist 10 bis 11 Linien lang, dünn, gerade, behaart, grün, mit einzelnen Rostpunkten besetzt, und steht in einer engen, seichten Höhle. Die Farbe der dicken, zähen Haut, die sich gut abziehen läßt, ist Anfangs hellroth mit etwas Gelb vermischt, später aber braunroth, und dünn mit bläulichem Duft überlaufen. Die Punkte sind sehr häufig, sehr

klein, rund, grau und gut sichtbar. Das Fleisch ist gelb, trocken, etwas teigig, von etwas säuerlich-süßweinigem Geschmacke, ohne besondere Erhabenheit. Der Stein, welcher sich gut vom Fleische löset, ist 11 Linien lang, 6 breit, 3½ dick, von länglich-ovaler Form, oben abgerundet, unten gegen die Bauchseite meistens mit einigen Zacken zugespitzt, er hat seine größte Breite in der Mitte, und ist am Bauche wenig, am Rücken stark aufgeworfen. Die Mittelkante hat gegen unten eine scharfe Schneide; die Fiberrinne ist seicht und enge, ihre Kanten sind zackig, die Backenseiten sind fast glatt.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August.

Der Baum wird größer und stärker als der gemeine Zwetschenbaum, trägt jährlich und reichlich. Die Augen der Sommerzweige sowohl, als jene der Fruchtzweige und Fruchtblätter sind charakteristisch kastanienbraun, sowie überhaupt alles Tragholz bräunlich ist. Man findet diesen Baum durch ganz Baiern und Oesterreich in den Gärten der Landleute, wo er sich durch Wurzelausläufer, die er aber nur sparsam treibt, und durch seine Steine echt in der Art fortpflanzt. Von den Früchten giebt es, wie bei der gemeinen Zwetsche, mehrere Varietäten, die bald größer bald kleiner sind. Die Sommertriebe sind stufig, stark, dunkelviolett, mit Silberhäutchen belegt und dicht weichhaarig. Die Augen sind kegelförmig, mäßig, dick, zugespitzt, wollig, stehen entfernt und abwärts vom Reis auf schmalen, kurzen, ungerippten Augenträgern. Die Blüthenstiele sind meistens gepaart. Das Blatt ist groß, 3 Zoll lang, 1 Zoll 9 Linien breit, eyförmig zugespitzt, oder breit lanzettförmig-zugespitzt; es ist flach, hängend, mäßig dick, weich, gröblich gerippt, oben und unten behaart, dunkelgrün und am Rande enge und doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, seicht gerinnelt; röthlich, oben mehr als unten behaart und mit 2 ungleich stehenden Drüsen besetzt. Die Frucht ist wegen ihrer Frühzeitigkeit und ihres guten Geschmackes der Erziehung werth, fällt aber sehr leicht vom Baume. Die Spitzzwetsche, welche bald nach ihr reift, ist ihr an Form und Farbe ähnlich, ist aber größer, eyförmig und oben mehr zugespitzt, auch hat deren Baum kahle Sommertriebe.

Nr. 54. Die violette Kaiserpflaume mit bunten Blättern. Impériale violette à feuilles panachées. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 103. Nr. 181.

Die Frucht hatte der Herr Doctor Liegel selber noch nicht untersuchen können, indem sein Baum bei aller Sorgfalt und Verwahrung vor schädlichen Einflüssen während der Blüthezeit bisher keine Frucht hervorbrachte, er würde ihn für ganz unfruchtbar halten, wenn nicht Duhamel S. 123 und die Pomona Austriaca Tab. 181 die Frucht abgebildet und beschrieben hätten. Die Frucht soll der der violetten Kaiserpflaume, Handb. II. B. S. 195 Nr. 3, ziemlich ähnlich seyn und mit dieser gleichen Werth und Zeitigung haben.

Der Baum wird mäßig groß, ist empfindlich gegen Kälte, blüht häufig, aber sehr spät mit sehr kleinen nicht ganz ausgebreiteten Blüthenblättern, trägt aber selten und meistens nur wenige Früchte. Die Stempel und Staubfäden der sehr kleinen Blüthen sind meistens nicht vollständig ausgebildet, sie haben sehr kurze Stiele, sind abartig, und setzen daher selten Früchte an und diese sollen ebenfalls entstellt seyn. Die Sommertriebe sind lang, mäßig dick, gerade, violett, etwas schmutzig graulich, weichhaarig, mit silberfarbigen Punkten und Flecken besetzt. Die Augen sind dick, kurz, etwas bauchig-kegelförmig, stumpfspitzig, kahl, stehen gedrängt und abwärts vom Reis, auf kleinen, schmalen, niedrigen, kurzen, und dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, 2 Zoll 2 Linien lang, 1 Zoll 5 Linien breit, lang, eyförmig, stehend, ziemlich flach, dünn, weich, feingerippt, oben und unten behaart, runzelig, von Farbe glänzend dunkelgrün, mit hellgrünen und am Rande mit weißlich-gelben Flecken besetzt, es ist daselbst wellenförmig und grob doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 6 Linien lang, dünn, behaart, gerinnelt, etwas röthlich und mit zwei Drüsen besetzt. Der Baum ist auffallend kenntlich durch seine kleinen, weiß und gelblich gefleckten Blätter; man trifft ihn in Ziergärten und englischen Anlagen.

Nr. 55. Die burgunder Zwetsche. Prune de Bourgogne. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 98. Nr. 81.

Eine recht schöne, gute Frühzwetsche, die fest am Baume hängt und die häufige Anpflanzung verdient. Die Frucht hat die Größe und theils die Form der gemeinen Zwetsche; sie ist 1½ Zoll lang, und 1 Zoll dick und breit. Ihre Gestalt ist umgekehrt eyförmig, oben abgerundet, unten stumpfspitzig, ihr stärkster Durchmesser liegt Zweidrittel nach oben. Der Rücken und der Bauch sind fast gleich erhoben, gegen den Stiel zu erhebt sich der Rücken etwas mehr, als der Bauch. Die Furche wird durch eine Linie bezeichnet, welche den Rücken fast gar nicht drückt. Der Stempelpunkt ist klein, fühlbar, dunkelgrau, liegt in der Mitte des Gipfels ganz oben in einer erhobenen Stempelgrube. Der Stiel ist 9 Linien lang, dünn, gerade, behaart, wenig rostig, grün und steht in einer engen, seichten, etwas verschobenen Stielhöhle, die etwas nach dem Bauche zu liegt. Die Farbe der dünnen, zähen Haut, die sich abziehen läßt, ist röthlich-blau, unten fast schwarzblau, um den Stiel röthlichblau mit dünnem blauem Duft überlaufen. Das Fleisch ist gelblich, zwetschenartig härtlich, saftig, von recht angenehmem, feinem Zuckergeschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleische, er ist 11 Linien lang, 5 breit, 3 dick, lanzettförmig, oben scharf spitzig, unten zusammengedrückt, vorgeschoben stumpfspitzig, der Rücken rundet sich gleichförmig, die Kanten sind stumpf, die Mittelkante erhebt sich etwas, die größte Breite desselben fällt Zweidrittel nach oben. Die Fiber-

rinne ist seicht und enge, die Backenseiten sind nur etwas rauh.

Die Frucht reift Ende August's.

Der Baum wächst gemäßigt, treibt abstehende Aeste, belaubt sich schwach und scheint tragbar zu seyn. Die Blüthe ist ziemlich groß, breitet sich aber nicht vollkommen aus. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, stufig, weichhaarig, rothbraun, stark mit graulichen Silberhäutchen belegt, wodurch sie weiß-graulich aussehen. Die Augen sind klein, kurz, stumpfspitzig, weißlich, stehen entfernt und stark ab vom Reis, auf breiten, hohen, kurz eingedrückten, schwach, aber nur zweifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 3 Linien lang, 2 Zoll 4 Linien breit, eyförmig, etwas zugespitzt, fast stehend, es ist flach, zurückgebogen, dick, steif, mäßig gerippt, oben kahl, unten dicht behaart, runzelig, dunkelgrün und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, stark, ganz behaart, tief gerinnelt, meistens ganz roth, öfters mit 2 kleinen, an der Basis des Blattes gehefteten Drüsen besetzt. Die Frucht ist durch ihre umgekehrte Zwetschen-Eyform, violette, bisweilen fast schwarze Farbe, die mit schönen goldfarbenen Punkten gedrängt übersäet ist, durch ihre frühe Reife und ihren edlen Geschmack kenntlich. Der Fruchtstiel ist lang.

Nr. 56. Die Isabelle. Prunus domestica Isabellae. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 100. No. 224. Pomol. Mag. Vol. III. No. 150. Hort. Sociét. Cat. S. 149. No. 151.

Eine schöne, große, sehr gute englische Pflaumensorte, von Herrn Miller in Briston, wahrscheinlich aus einem Steine der rothen Eierpflaume, erzogen. Die Frucht hängt fest am Baume, hat Anfangs einen säuerlichen Geschmack, obwohl sie schon weich zu fühlen ist, welcher sich erst wie bei der Washington später verbessert und sein höchstes Aroma erhält. Die Frucht ist groß und nähert sich in Allem der rothen Eierpflaume; sie ist 1 Zoll 10 Linien hoch, 1 Zoll 6 Linien dick und 1 Zoll 5½ Linie breit. Ihre Gestalt ist cylinderartig-oval, oben schief plattgedrückt, so daß die Frucht auf dem Gipfel aufgestellt werden kann, nach unten ist sie mehr verjüngt, als nach oben, und oval abgerundet; Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben, und die stärkste Breite befindet sich in der Mitte. Die Furche ist meistens etwas vertieft und zieht den Rücken nieder; am Stiele ist sie meistens aufgesprungen und theilt ungleich, wodurch sich eine Hälfte vorzüglich nach oben stark erhebt, und dadurch eine einseitige Spitze gebildet wird. Der große, gelbe Stempelpunkt liegt über der Mitte der Frucht, etwas nach der Bauchseite, in einer meistens schüsselförmigen flachen Einsenkung. Der Stiel ist sehr lang, mißt 14 Linien, er ist dick, stark behaart, gerade, meistens braun und sitzt bald etwas vertieft, bald ganz flach in der Mitte der Stiel-

wölbung. Die Farbe der mäßig dicken, säuerlich schmeckenden Haut, die sich nicht ganz gut abziehen läßt, ist rothblau, dick mit blaulichem Duft überzogen. Die sehr enge über die ganze Frucht verbreiteten Punkte sind gelb röthlich, und bilden sich bisweilen zu zierlichen Streifen und Figuren; auch findet man nicht selten Lederflecken an der Haut. Das Fleisch ist gelblich-weiß, glänzend, strahlig, härtlich, etwas gröblich, nicht allzu saftig, zeitig gut und von süßem, sehr angenehmem Geschmacke, dem der Washington-Pflaume ähnlich. Der Stein liegt fast hohl im Fleische, er ist 10 Linien hoch, 7 breit, 4 dick, oval umgekehrt eyförmig, oben stark abgerundet, unten stumpfspitzig; die größte Breite hat er in der Mitte. Der Rücken hat 3 erhobene, weit abgeschiedene stumpfe Kanten; die Fiberrinne ist tief und weit offen, ihre Ränder sind ausgezackt, die Backenseiten sind sehr rauh und haben starke Afterkanten.

Die Frucht reift Anfang September's mit der rothen Eierpflaume.

Der Baum hat einen mittelmäßig starken Wuchs und scheint tragbar zu seyn. Seine Blüthen sind groß und öffnen sich frühe. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, gerade, etwas gelblich-braun, stark mit Silberhäutchen belegt und mit kurzen weichen Haaren besetzt. Die Augen sind sehr klein, dünn, zugespitzt, stehen weitläufig und aufrecht, auf ziemlich kleinen, nicht gar hohen, schmalen, schief aufsteigenden, dreifach gerippten Augenträgern, deren Mittelrippen sehr lang sind. Das Blatt ist mäßig groß, 2 Zoll 10 Linien lang, 1 Zoll 8 Linien breit, es ist oval, oben und unten stumpfspitzig, meistens hängend, flach, dick, nicht sehr steif, grob gerippt, oben kurz, unten lang behaart, stark runzelig, dunkelgrün und am Rande stumpf gezähnt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, dick, behaart, seicht gerinnelt, meistens ganz rothbraun und mit 2 Drüsen besetzt, die bald auf dem Stiele, bald auf dem Blatte sitzen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre ansehnliche Größe, rothblaue Farbe, Cylinder-Ovalform, und durch ihren sehr langen Stiel. Die rothe Eierpflaume, der sie sehr ähnlich ist, hat eine etwas mehr umgekehrte Eyform, der langen violetten Damaszene ist sie durch ihre cylinderartige Form und langen Stiel ähnlich; allein diese unterscheidet sich durch ihre blaue Farbe, auch hat deren Stein eine kurze scharfe Spitze. Die Bäume der rothen Eierpflaume und der langen violetten Damaszene haben kahle Sommerzweige.

Nr. 57. Die weiße Purpurpflaume. Purpur-Pruym. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 132. Nr. 39. Christ W.H. b. S. 375. Meyer III. Heft. S. 2. Nr. 39. Tab. V. No. 26.

Die Frucht ist 1 Zoll und 8 Linien hoch, und 1 Zoll und 6 Linien breit, von länglich runder Form, an beiden Enden ziemlich gleichmäßig abgerundet; die Furche ist breit und tief und der starke Blüthenpunkt sitzt auf dem Gipfel in einer starken Vertiefung und ist mit

einem rothen Kranze umgeben. Der Stiel ist sehr kurz und sitzt fest in einer starken Höhlung. Die Farbe der feinen, säuerlich schmeckenden Haut ist ein schönes Goldgelb, mit Purpurflecken und Punkten besetzt, oft fast ganz purpurroth, und mit einem sehr starken, hellblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist goldgelb, etwas speckig, nicht übrig saftig und von einem süßen, mit einer feinen Säure gemischten, angenehmen Geschmack. Der Stein ist länglich oval, nach beiden Enden abgerundet, ohne Spitze, auf den Seiten platt gedrückt; er ist nicht übrig rauh und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift im Anfange des September.

Der Baum treibt stark; die Sommertriebe sind stark, rothbraun und sehr wollig. Die Augen sind klein, spitz, graubraun, liegen fest am Reis an, und sitzen auf hohen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist stark, fast rund und so breit als lang, mit einer kurzen stumpfen Spitze versehen; die Rippen sind ziemlich stark und der Rand desselben ist gebogt und doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, stark, und auf der obern Seite braun röthlich angelaufen.

Nr. 58. Die Schöne von Riom. La Belle de Riom. Prunus Riomensis, (fructu ovato, magnitudinis mediae, basi depresso, dilute rubro, pulvere violaceo onusto, atque punctis flavis consperso). I. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. II. Liv. 64. Tab. 391.

Auch diese neue und gute Pflaumenart stammt aus dem Luxemburger Garten, wohin sie von dem Director desselben, wahrscheinlich von einem Orte Riom in Frankreich versetzt wurde. Die Form der Frucht ist oval, nach oben oft schräg ablaufend, unten platt gewölbt, sie ist 16 — 17 Linien hoch, (36 — 38 Millimeter), und der sehr dünne, fein behaarte, 6 — 9 Linien lange, Stiel steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der festen und säuerlich schmeckenden Haut, welche sich leicht vom Fleische abziehen läßt, ist ein schönes Hellroth mit Gelb marmorirt, und mit einem leichten violetten Duft angehaucht, durch welchen die zahlreichen feinen, gelben Punkte durchscheinen. Das Fleisch ist gelb, ziemlich fest, doch schmelzend und von einem sehr guten, zuckersüßen Geschmack. Der Stein ist oval, platt gedrückt, genarbt und hat eine vorspringende, schräge Spitze.

Die Frucht reift gegen die Mitte des September.

Der Baum wächst in seiner Jugend kräftig und breitet seine Zweige in einem Winkel von 45 Graden aus, trägt aber nicht reichlich. Die Sommertriebe sind lang, stark, roth, wollig, und mit fuchsrothen großen Punkten besetzt; durch die stark vorspringenden und lang gerippten Augenträger sind sie etwas geknieet, oder winkelig. Die Augen sind groß, kurz und stehen nur wenig vom Reise ab, sie sitzen auf stark erhobenen und lang gerippten Augenträgern. Das

Blatt ist sehr groß, 3½ Zoll lang und 3 Zoll breit, oval und kurz zugespitzt; es ist ziemlich flach, auf der Oberfläche glänzend grün, unten hellgrün und wollig, am Rande schön gezähnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, dick, behaart, gewöhnlich roth gerinnelt und mit 2 bis 3 großen, gelben, becherförmigen Drüsen besetzt.

Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.

Nr. 59. Der doppelte Spilling. Prunus domestica lutea major. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 111. No. 172.

Eine schöne, und recht angenehm schmeckende Pflaume, wenn die bitterlich=sauer schmeckende Haut vor dem Genuß abgezogen worden ist. Die Frucht hat wie der gelbe Spilling einen starken Geruch, ist 1 Zoll 4 Linien hoch, 1 Zoll 2 Linien dick und fast eben so breit. Die Gestalt ist walzenförmig; die Furche, aus einer Linie bestehend, drückt den Rücken etwas nieder, theilt diesen ungleich, wodurch sich eine Hälfte etwas erhebt. Der kleine, graue Stempelpunkt sitzt meistens in der Mitte, aber nicht auf der Spitze, die von einer Hälfte gebildet ist. Der Stiel ist 9 Linien lang, behaart, meistens gebogen und grün. Die dicke, zähe, bitterlich sauer schmeckende Haut ist von Farbe auf der Schattenseite grüngelb, sonst weißgelb, mit braunrothen Punkten und Flecken wie angesprengt, und weiß beduftet; auch sind Male und graue Lederflekken nicht selten. Das Fleisch ist weißgelb, fest, saftig, von angenehm süß=weinigem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische, er ist 11 Linien lang, 6 dick, 3½ breit, lanzettförmig oval, oben scharf, und unten stumpf spitzig. Die Rückenkanten sind stumpf, die Fiberrinne ist enge, seicht, oben und unten verwachsen und die glatten Backenseiten haben schwache Afterkanten.

Die Frucht reift gegen das Ende des August.

Der Baum ist kleiner als der der gemeinen Zwetsche, belaubt sich dicht und trägt strotzend voll; wahrscheinlich ist er eine eigene Art, da man ihn ziemlich häufig in den Gärten der Landleute in Baiern und Oesterreich unveredelt antrifft. Die Sommertriebe sind etwas stufig, ziemlich stark, violettbraun, auf der Sonnenseite mit starken Silberhäutchen belegt und schwachweichhaarig. Die Augen sind kurz=kegelförmig, zugespitzt, etwas wollig, versenkt, stehen fast abwärts, auf schmalen, niedrigen, kurzen, fast gar nicht gerippten Augenträgern. Die Blüthenstiele sind meistens gepaart. Das Blatt ist groß, 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, hängend, flach, eyförmig, dick, grob geadert, auf beiden Seiten behaart, runzelig, dunkelgrün, und am Rande abgerundet gezähnt. Der Blatt=

Stiel ist 8 Linien lang, dicht behaart und hat meistens keine Drüsen. Die Frucht ist in der Form der italienischen grünen Zwetsche sehr ähnlich, eben so der Stein, so daß man sie für eine Kernfrucht davon ansehen könnte; sie bleibt aber in allen Theilen kleiner und ihre Farbe wird in der vollen Reife ganz gelb.

Nr. 60. Die gelbe Dronet-Damaszenerpflaume. Damas Dronet jaune. II. R.

Christ. H. Wb. S. 366. Noisette II. B. S. 264. Nr. 12. In Diel's Verzeichniß vom Jahre 1818 S. 139 wird eine weiße Dronetpflaume Duhamel's erwähnt, aber nicht beschrieben.

Eine kleine, längliche, grüngelbliche Pflaume von gutem Geschmacke. Die Frucht ist 1 Zoll lang, von länglicher Form, ohne Furche. Der Stiel ist kurz, dünn, und steht in einer etwas tiefen und engen Höhle. Die Farbe der Haut ist gelblich-grün, zeitig gelblich, und mit kaum sichtbarem Duft belegt. Das Fleisch ist grünlich, durchsichtig, fest, fein und von einem angenehmen, sehr süßen Geschmack. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August's.

Der Baum bleibt klein, die Sommertriebe sind lang, dunkelbraun und fein behaart. Das Blatt ist klein, eyförmig, nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt, der Rand desselben ist fein sägeförmig gezähnt.

Zweite Ordnung. Mit runden Früchten. Damaszenen. Damas.

Erste Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

Nr. 61. Die Braunauer neue Johannespflaume. Prunus domestica St. Joannis nova. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 218. No. 339.

Herr Doctor Liegel erzog diese Pflaume aus dem Steine der Johannespflaume, (Frühe schwarze Pflaume, Handbuch Nr. 79). Der Baum trug erst nach 13 Jahren nach der Aussaat hochstämmig die ersten vollkommenen Früchte. Sie ist eine schätzenswerthe Pflaume und würde vorzüglich seyn, wenn sie wie die Mutterfrucht frühe reifte, da es um ihre Reifzeit schon mehrere gute Nebenbuhler giebt. Die Frucht ist etwas größer als die frühe schwarze Pflaume, fast von mittlerer Größe, kurz-ovaler Form, kaum merklich nach unten etwas abnehmend, der Stiel ist lang und behaart. Die Farbe der Haut ist dunkelblau und weißbläulich beduftet, der Geschmack des Fleisches übertrifft den der Mutterfrucht an Süße. Der Stein, welcher sich nicht ganz gut vom Fleische löset, ist verschoben oval, unten stumpfspitzig, oben abgerundet.

Die Frucht reift später als die frühe schwarze Pflaume von Mitte bis Ende August.

Der Baum wächst stark und scheint tragbar zu seyn, er ist in Hinsicht der Vegetation von dem der Mutterfrucht unterschieden. Die Sommertriebe sind fast gerade, dicht weichhaarig; die Augen liegen fest an, die Blüthenstiele sind gepaart und das Blatt ist oval-eyförmig, stumpfspitzig, behaart; der Blattstiel meistens ohne Drüsen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre dunkelblaue Farbe, fast Mittelgröße und ovale, nach unten etwas verjüngte Form, und durch einen der Mutterfrucht ähnlichen, etwas süßen Geschmack. Der Fruchtstiel ist lang. Der großen Damaszene von Tours ist sie in Form, Farbe und Größe mehr ähnlich, als der frühen schwarzen Pflaume, unterscheidet sich aber von beiden durch ihren längern Fruchtstiel.

Nr. 62. Christ's Damaszene. Damas de Christ. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 221. Nr. 263.

Eine zwar kleine, aber schöne, liebliche, recht gute Frucht, welche ganz die Form und Farbe der blauen Kriechen hat, daher wohl auf dem Obstmarkte wenig Abgang findet, aber zum Dörren vortrefflich ist. Die Frucht ist klein, etwas stärker als die kleine gelbe Mirabelle, 1 Zoll hoch, und fast eben so dick und breit. Ihre Form ist rundlich kurz-oval, gegen unten etwas merklich mehr abnehmend, oben flach abgerundet, der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte. Die kaum bemerkbare Furche drückt den Rücken gar nicht, und theilt diesen gleich. Der kleine, bräunliche Stempelpunkt liegt oben in der Mitte ganz flach auf. Der Stiel ist 9 Linien lang, dick, behaart, wenig rostig und etwas gebogen. Die Farbe der dicken, zähen Haut, die sich abziehen läßt, ist gegen oben schwarzblau, nach dem Stiele sich in's Violette neigend und dick mit blauem Duft überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, durchsichtig, glänzend, schmelzend, sehr saftig und von zuckersüßem, etwas aromatischem Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische, ist bisweilen von röthlichen Fasern gefärbt, mißt 6 Linien in der Höhe, 4 in der Breite und 3 in der Dicke; er ist klein, oval, oben mehr abgerundet, und seine größte Breite liegt in der Mitte. Der Rücken ist nach unten, der Bauch nach oben mehr erhoben; die Mittelkante erhebt sich etwas, die Fiberrinne ist seicht und enge, und die Backenseiten sind ziemlich glatt.

Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wächst gemäßigt, belaubt sich dicht und trägt strotzend voll. Die Sommertriebe sind kurz, mäßig stark, gerade, graulich-braun, etwas silberhäutig und weich behaart. Die Augen sind groß, dick, stumpfspitzig, mit weißlicher Wolle ganz überzogen, sie stehen enge und stark ab, auf kleinen, schmalen, niedrigen, dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist klein, 2 Zoll 5 Li-

nien lang, 1 Zoll 4 Linien breit, eyförmig, auch kurz lanzettförmig, oben zugespitzt, stehend, etwas rinnenförmig gebogen, dünn, steif, mäßig gerippt, behaart, gerunzelt, dunkelgrün und am Rande meistens gezähnt. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, mäßig dick, behaart, seicht gerinnelt, rothbraun, und öfters mit 2 kleinen Drüsen besetzt, die auch oft an dem Blatte sitzen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre kleine, runde, gegen den Stiel etwas verjüngte Form, dunkelviolette Farbe und ihren gut ablöslichen Stein. Mit ihr reift die späte schwarze Damaszene zugleich, diese ist aber noch kleiner, und das Fleisch der Frucht mehr trocken und weniger delikat.

Ich erhielt diese Pflaume von dem Herrn Hofgärtner Fuchs auf Wilhelmshöhe bei Cassel.

Nr. 63. Der normännische Perdrigon. Perdrigon de Normandie. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 225. Nr. 69.

Obgleich diese Pflaume schon im Handbuche Seite 298, Nr. 107. vorkommt, so ist deren Beschreibung daselbst nur unvollkommen und ihre Stellung in der Classification nicht richtig, indem Herr Doctor Liegel, welcher sie genauer beschreibt, und ebenfalls in Verlegenheit war, sie unterzubringen wegen ihrer blauen und meistens rothen Farbe, und sie nur deswegen unter die blauen Früchte zählt, weil das Blau die Oberhand über das Roth behält.

Eine sehr schöne, recht gute und große Frucht, die in keinem Garten fehlen sollte, ziemlich fest am Baume hängt, und nicht leicht bei Regenwetter aufspringt. Die Frucht ist größer, als die große grüne Reineclode, 1 Zoll 5 Linien hoch, meistens etwas dicker, aber weniger breit. Ihre Gestalt ist viereckig-rundlich, am Rücken und oben stark, unten und am Bauche weniger gedrückt, nach unten etwas mehr abnehmend als nach oben. Einige Früchte, welche dicker, als breit sind, scheinen etwas in die Länge geschoben zu seyn, und sind dadurch etwas kurz umgekehrt-eyförmig. Da der Gipfel flach abgestutzt ist, so läßt sich die Frucht gut aufstellen. Der Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhoben, die größte Dicke der Frucht fällt über die Mitte, etwas nach oben. Die etwas, zuweilen auch stark vertiefte Furche theilt die Frucht in zwei ungleiche Hälften. Der ziemlich große Stempelpunkt steht stark erhoben, in der Mitte der Frucht, in einer tiefen, meistens etwas länglich ausgeschweiften Einsenkung. Der Stiel ist 8 Linien lang, mäßig dick, gerade, rostfarben, dicht mit Haaren besetzt und steht in einer tiefen, ausgeschweiften Höhle. Die Farbe der charakteristisch dick mit hellblauem Duft belaufenen Haut, die sich abziehen läßt, ist nach oben fast schwarz, gegen den Stiel aber stets rothblau, bisweilen findet man auch um den Stiel Spuren von gelben Flecken. Die Punkte sind mäßig vertheilt, gelb, fein, auch findet man nicht selten Lederflecken an der Haut. — Das Fleisch ist weißgelb, bei voller Reife röthlich-

gelb, härtlich, sehr saftig, fein, und von einem süßen, erhabenen aromatischen Geschmacke, der etwas Säuerliches behält, sobald die Frucht noch nicht ihre vollkommene Reife hat. Der Stein ist mit rothen Fleischfasern umgeben und behält etwas Fleisch an seinen Rückenkanten; er ist 9 Linien lang, 6 breit, 4 dick, verschoben, umgekehrt-eyförmig, oben breit abgerundet und meistentheils mit einer sehr feinen, kurzen Spitze versehen, unten schief stumpfspitzig. Die Rückenkanten sind verwachsen und stumpf, die Fiberrinne ist enge und seicht, und größtentheils verwachsen. Man bemerkt fast bei allen Steinen an dem Rande der Rücken- und Bauchkanten eigenthümliche, längliche Vertiefungen.

Die Frucht reift vom Anfange bis Mitte September's.

Der Baum treibt kräftig mit stark abstehenden Aesten, belaubt sich dicht, und ist ziemlich tragbar. Die Sommertriebe sind mäßig stark, etwas flufig, gelblich-violett braun, weichhaarig, mit gelblichen und silberhäutigen Punkten und Flecken besetzt. Die Augen sind groß, lang, kegelförmig, zugespitzt, etwas weißwollig, und stehen gedrängt und stark ab vom Reis, auf kleinen, schmalen, mäßig hohen, lang dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, 3 Zoll 2 Linien lang, 1 Zoll 9 Linien breit, länglich-eyförmig, grob zugespitzt, etwas hängend, flach rinnenförmig gebogen bisweilen gegen den Stiel umgekehrt rinnenförmig, es ist mäßig dick, steif, grob gerippt, unten mehr als oben behaart, runzelig, etwas dunkelgrün, und am Rande seicht, doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, mäßig stark, gerinnelt, ganz behaart, meistens oben braunroth, und mit 2, meistentheils mit dem Blatte verbundenen Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre unentschieden dunkelblaue und rothblaue Farbe und durch den hellblauen und starken Duft. Oben ist sie auffallend flach mit einer länglichen Vertiefung für den erhobenen Stempelpunkt. Kann nicht leicht verwechselt werden.

Nr. 64. Die Norberts-Pflaume. Schwarze Mirabelle. Prunus domestica Norberti. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 231. Nr. 107. Christ H. Wb. S. 374.

Eine zwar recht gute, doch wegen ihrer Kleinheit und späten Reife für den Obstmarkt nicht geeignete Frucht, desto besser möchte sie zum Welken seyn. Die Frucht ist sehr klein, flachgedrückt-rundlich; der Stiel ist kurz und behaart, die Farbe schwarzblau, mit hellblauem Dufte stark überzogen. Sie färbt sich schon lange vor der Zeitigung schön blau, und bleibt immer hart anzufühlen, bis sie anfängt zusammenzuschrumpfen, wo ihr bester Reifepunkt eintritt. Das Fleisch ist ziemlich fest, grünlich-gelb und von zuckersüßem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische, seine Gestalt ist rund-oval und hat meistens Afterkanten.

Die Frucht reift gegen Ende September's.

Der Baum wächst kräftig, scheint groß zu werden, und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind stufig und weichhaarig, die Augen stehen gedrängt und abstehend, die Blüthenstiele sind meistens gepaart. Das Blatt ist oval, stumpfspitzig, oben schwach, unten stark behaart und am Rande gezähnt; der Blattstiel ist behaart und mit 2 Drüsen besetzt. Die Frucht hängt sehr fest am Baume, wo sie vertrocknet, und nach dem Abfallen der Blätter wie die Schlehe noch anzutreffen ist; sie ist nur für Liebhaber später, frischer Pflaumen, aber keine Tafelfrucht. Sie ist kenntlich an ihrer Kleinheit, fast schwarzen, mit starkem, hellblauem Dufte belegten Farbe, ihrem ziemlich festen Fleische und zuckersüßen Geschmacke, und hat das Charakteristische, daß sie bei ihrer Reife am Baume zu schrumpfen anfängt.

Zweite Abtheilung. Rothe Früchte.

Nr. 65. Die Provençaler Damaszene. Damas de Provence. Prunus Provincialis; fructu magno, subrotundo, violaceo. III. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. II. Liv. 11. Tab. 63. No. 14.

Diese Pflaume ist eine der frühesten der bekannten Frühpflaumen, indem sie in Frankreich schon im Anfange des Juli zeitigt, also 4 Wochen früher, als die **Royale de Tours** und die **Praecoce de Tours**, welche Mitte Juli's, bei uns aber im Anfange des August reift; sie verdient wegen ihrer frühen Reife und Schönheit eine Stelle im Garten, obgleich sie in Hinsicht ihrer Güte nur unter die Pflaumen des dritten Ranges gehört. Die Frucht ist nach der Abbildung 18 — 22 Linien hoch und fast eben so breit, (nach der Beschreibung 57 — 58 Millimeter hoch, was wohl ein Druckfehler seyn mag), von ziemlich runder Form; auf der einen Seite hat sie eine tiefe Furche, welche von der Stielhöhle bis zum Gipfel fortläuft, woselbst sich ein kleines Wärzchen in einer kleinen Einsenkung befindet. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer kleinen Grube. Die Farbe der Haut ist violettroth, mit einem starken, hellblauen Duft überzogen, welcher die Grundfarbe ganz bedeckt. Das Fleisch ist gelblich grün, von zwar zuckersüßem, doch etwas herbem Geschmack, welcher der Schönheit der Frucht nicht entspricht. Der Stein ist plattgedrückt, oben abgerundet, und hängt an einigen Stellen am Fleische fest.

Die Frucht reift im Anfange des Juli.

Der Baum wird mittelmäßig groß, bildet eine ziemlich unregelmäßige, ausgebreitete Krone, und läßt sich nicht leicht zu einer bestimmten Form ziehen. Die Sommertriebe sind auf der Schattenseite gelblich grün, auf der Sonnenseite roth verwaschen, nach

oben schwach fein wollig, mit länglichen, gelblichen, feinen Punkten gesprenkelt. Die Augen, deren gewöhnlich ein Laubauge und zwei Blüthenaugen zusammen auf stark vorspringenden Augenträgern stehen, sind letztere gerade, bauchig, stumpfspitzig, und kastanienbraun, das Laubauge hingegen ist größer, aschgrau und mit Wolle überzogen. Das Blatt ist klein, bald rundlich, bald oval und zugespitzt, während andere wieder elliptisch und fast lanzettförmig sind, 2 — 4 Zoll lang, oben ist es glänzend grün, unten bleich grün, und weniger netzförmig geadert als bei andern Pflaumenblättern gewöhnlich ist; der Rand ist bald regelmäßig, bald ungleich spitz gezähnt. Der Blattstiel ist 6 — 12 Linien lang, leicht gerinnelt, fein behaart und mit 1 — 2 becherförmigen, in der Mitte röthlichen Drüschen besetzt.

Nr. 66. Hofinger's rothe Mirabelle. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 234. Nr. 68.

Herr Doctor Liegel fand diese niedliche, kleine, gute Frühpflaume in dem Garten des Herrn Pfarrers Hofinger in St. Peter bei Braunau am Inn, und vermuthet, in dieser Frucht meinen im Handbuche Seite 258 beschriebenen rothen Spilling wieder gefunden zu haben; nähere Vergleichung beider Früchte werden für die Folge Aufschluß geben. Die Frucht ist sehr klein, noch kleiner, als die gelbe Mirabelle; sie ist 11 Linien hoch und fast 10 Linien dick und breit. Ihre Gestalt ist oval, kaum merklich nach unten etwas abnehmend, um die Mitte gut abgerundet. Der Stempelpunkt sitzt in einer kleinen, runden Vertiefung. Der schwache Stiel ist 7 Linien lang, behaart, rostig, und sitzt in einer engen, seichten Höhle. Die Farbe der dünnen, genießbaren Haut, die sich leicht abziehen läßt, und nicht säuerlich schmeckt, ist bräunlich-roth, auf der Sonnenseite mit graulichen Punkten besetzt und dünn mit blaulich-weißem Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlich-gelb, saftig und von recht angenehmem, sehr süßem Geschmacke. Der Stein löset sich bei vollkommen reifen Früchten vom Fleische, von welchem er dicht umgeben ist; er ist 7 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, oval, oben scharf und unten stumpfspitzig. Die Rückenkanten sind stark ausgebogen, die Mittelkante bildet eine fadenähnliche Erhöhung und die Fiberrinne ist seicht und enge.

Die Frucht reift Ende Juli's mit der Johannespflaume, und ist eine der ersten nun bekannten Pflaumen.

Der Baum wird nicht groß, hat ein buschiges verwildertes Ansehen, treibt in der Jugend Stacheln und trägt bisweilen sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dünn, mäßig lang, stufig, braunroth mit Silberhäutchen belegt, und etwas weichhaarig. Die Augen sind groß, dick, spitzig, wollig, stehen weitläufig und abwärts vom Reis, auf schmalen, niedrigen kurz dreifach gerippten Augenträgern, deren Mittelrippen lang sind. Das Blatt ist 2½ Zoll lang, 1 Zoll 5 Li-

nien breit, spitzig-eyförmig, auch lanzettförmig-oval und länglich-eyförmig; es ist meistens hängend, fast flach, dünn, weich, fein gerippt, behaart, runzelig, dunkelgrün und am Rande seicht gezähnt. Der Blattstiel ist 6 Linien lang, rothbraun, behaart, etwas gerinnelt, und mit 2 kleinen, meistens mit dem Blatte verwachsenen Drüsen besetzt. Kann wegen ihrer sehr kleinen, schön ovalen Gestalt, braunrothen Farbe, ihres ganz süßen Geschmackes und frühester Reife leicht erkannt werden. Bald nach ihr reifen die rothe Mirabelle und das rothe Taubenherz, die ebenfalls klein und roth sind. Erstere Frucht ist eyförmig, der Baum hat kahle Sommertriebe, letztere ist mehr rund und hellroth, mit etwas weiß grünlichen Flecken, und etwas größer.

Nr. 67. Die rothe Frühdamaszene. Prunus domestica rubra praecox. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 238. Nr. 365.

Eine wegen früher Reife und guten süßen Geschmackes der Vermehrung werthe Frucht, welche man in der Gegend um Braunau in den Gärten der Landsleute wildwachsend antrifft und daselbst gewöhnlich die Haferkrieche genannt wird. Die Frucht ist mittelmäßig groß, 1 Zoll 2 Linien hoch, und ½ Linie weniger dick und breit. Ihre Form ist schön abgerundet, nur etwas in die Länge gezogen, und dadurch oval, am Stiele etwas flach gedrückt, oben stark abgerundet, Rücken und Bauch sind gleich erhoben, und die größte Breite fällt in die Mitte. Die Furche, eine dunkel gefärbte Linie, drückt den Rükken flach; der kleine, gelbliche Stempelpunkt sitzt oben auf der Spitze, in der Mitte der Wölbung. Der dünne Stiel ist 9 Linien lang, behaart, rostig, und steht in einer etwas ausgebogenen Höhle. Die Farbe der dicken und zähen Haut, die sich abziehen läßt und säuerlich schmeckt, ist rothbraun, auf der Sonnenseite fast schwarz und dünn mit bläulichem Duft überzogen. Die über die Frucht mäßig vertheilten Punkte sind goldartig. Das Fleisch ist weiß gelblich, etwas fest, brüchig, saftig, von süßem, recht angenehmem Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische, er ist 8 Linien lang, 6 breit, 4 dick, verschoben-oval, oben kurz feinspitzig, unten etwas vorgeschoben-spitzig, die größte Breite hat er in der Mitte. Die Rückenkanten sind unansehnlich, die Mittelkante ist erhoben, erweitert sich nach unten, und wird meistens scharf. Die Fiberrinne ist tief und breit, ihre Ränder sind scharf-zackig, die Backenseiten sind rauh und haben etwas von Afterkanten.

Die Frucht reift nach der Johannespflaume, vom Anfange bis zur Mitte des August.

Der Baum treibt seine Aeste in spitzigen Winkeln, wird mäßig groß, trägt strotzend voll, und vermehrt sich durch seine Wurzelausläufer und Steine. Die Sommertriebe sind ziemlich stark und lang, fast gerade, oben dunkel-violettbraun, unten meistens grünlich,

weichhaarig und mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind lang, kegelförmig, spitzig, stark weißlich angelaufen, stehen gedrängt und abwärts vom Reis auf breiten, hohen, kurzen, und schwach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist 2 Zoll, 10 Linien lang, 1 Zoll 10 Linien breit, eyförmig, auch oval-spitzig, stehend, flach, dick, steif, grob gerippt, stark behaart, runzelig, dunkelgrün, und am Rande seicht doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist behaart und mit schwachen Drüsen besetzt. Diese Frucht ist kenntlich durch ihre regulär kurz ovale Form, rothbraun-schwarze Farbe, fast mittelmäßige Größe, frühe Reife und den gut ablöslichen Stein. Die Johannespflaume (schwarze Frühpflaume) ist nicht so regulär geformt, und ihre Farbe ist dunkelblau, fast schwarz. Die große Damaszene von Tours, welche nach ihr reift, ist ihr an Größe und Gestalt ähnlich, aber doch nicht so regelmäßig geformt, und ihre Farbe ist mehr blau, ist ihr aber übrigens so ähnlich, daß man glauben könnte, sie sei aus ihrem Steine entstanden. Sie ist die erste gute Pflaume von den sich selbst vermehrenden, gleichsam wild wachsenden Früchten des Landmannes und kommt nach oder mit dem gelben Spilling auf den Markt.

Nr. 68. Das rothe Taubenherz. Coeur de Pigeon. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 236. Nr. 338.

Dieses niedliche, schöne, wegen früher Reife und Tragbarkeit des Baumes, so wie wegen seines ziemlich guten Geschmacks schätzbare Pfläumchen hat der Oberpfarrer Christ im Handbuche S. 734 und im Hand-Wörterbuche S. 378 kurz beschrieben. Die Frucht ist sehr klein, von Form und Größe der gelben Mirabelle, 1 Zoll hoch und ½ Linie weniger in der Breite und Dicke. Ihre Gestalt ist umgekehrt kurz-eyförmig; die Furche bezeichnet eine hellere Linie, welche den Rücken fast gar nicht drückt. Der kleine graue Stempelpunkt sitzt auf dem Gipfel in der Mitte oben auf. Der Stiel ist 6 Linien lang, gerade, dünn, wenig rostig, kurz behaart, und steht auf der Stielwölbung ebenfalls oben auf. Die Farbe der dünnen, etwas durchsichtigen, säuerlich schmeckenden Haut, die sich leicht abziehen läßt, ist lichtbraun mit Spuren von grünlichen Flecken und dünn mit hellblauem Duft überzogen. Das Fleisch ist gelblich, zart, weich und von einem sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Der Stein ist dicht vom Fleische umschlossen, löset sich aber gut, ist 6 Linien hoch, 5 breit, 2½ dick, eyförmig, oben scharfspitzig. Der Rücken ist mehr erhoben, die größte Breite des Steins liegt nach unten. Die Mittelkante des Rückens ist auffallend stark erhöht, scharf, und erweitert sich nach unten; die Fiberrinne ist enge und seicht, und die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift vom Anfange bis Mitte August's, nach der Johannespflaume mit der Königspflaume von Tours und der großen Damaszene von Tours zugleich.

Der Baum wächst gemäßigt, trägt äußerst reichlich, und ist kenntlich durch seine hellgrünen, stark hängenden Blätter. Die Sommertriebe sind mäßig dick und lang, fast gerade, hellbraun, in's Gelbliche spielend, weichhaarig und stark mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind kurz, dick, stumpfspitzig, weißlich angelaufen, stehen entfernt und abwärts vom Reis, auf schmalen, mäßig hohen, schief aufsteigenden, und dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, 1 Zoll 9 Linien breit, breit=oval, kurz und stumpf zugespitzt, stark hängend, flach und etwas convex aufwärts gebogen, es ist mäßig dick, steif, fein geadert, behaart, stark rippenrunzelig, hellgrün und am Rande doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, dünn, seicht gerinnelt, behaart, röthlich und mit 2 kleinen Drüsen besetzt, die bald am Blatte, bald auf dem Stiel sitzen, bisweilen auch gänzlich fehlen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre hellrothe Farbe, umgekehrte, sehr kleine Eyform und frühe Zeitigung. Von der rothen Mirabelle, welcher sie an Größe, Farbe, Geschmack und Reife ähnlich ist, ist sie durch ihre umgekehrt=kurz=eyförmige Gestalt unterschieden, indem die rothe Mirabelle eyförmig ist und sich nur zur ovalen Form neigt, auch hat deren Baum kahle Sommertriebe.

Nr. 69. Die kleine Roßpauke. Prunus domestica xerampelina. III. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 240. Nr. 164.

Eine Pflaume von geringem Werthe, die nur wegen ihrer frühen Reife Abgang auf dem Obstmarkte findet. Die Frucht ist mittelmäßig groß, flach, gedrückt=rund, braunroth; der Stiel ist lang, behaart, der Stein löset sich vom Fleische, ist oval, oben etwas spitzig und hat Afterkanten.

Die Frucht reift im ersten Drittel des August.

Der Baum wird groß, ist dauerhaft, und wird fast jährlich tragbar. Er treibt wenige Wurzelausläufer, und pflanzt sich durch den Stein wahrscheinlich echt in seiner Art fort, ist kenntlich durch seine kastanienbraunen Frucht= und Blätteraugen, und ähnelt darin dem der rothen Zwetsche. Man findet ihn in der Gegend am Inn in Oesterreich und Baiern in den Gärten der Landleute, jedoch nicht so häufig, als die blauen Kriechenbäume. Die Sommertriebe sind gerade, stark, weichhaarig, die Augen stehen weitläufig und abwärts vom Reis; die Blüthenstiele sind meistens gepaart. Das Blatt ist oval, behaart, und grob und stumpf gezähnt, der Blattstiel ist lang, behaart, und meistens ohne Drüsen. Die Frucht ist kenntlich durch ihre runde, etwas platte Form und rothe Farbe, der Stein durch seine Afterkanten. Von der Damaszene von Manguron, welcher sie ähnlich sieht, ist sie durch mindere Größe, weit geringern Wohlgeschmack und frühere Reife unterschieden. Ist von keinem Pomologen weiter beschrieben.

Nr. 70. Mayer's Königspflaume. Prunus domestica regalis Mayeri. I. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 246. No. 46.

Herr Doctor Liegel erhielt diese herrliche, prachtvolle und recht gute Frucht, welche durch ihren fein weinsäuerlichen Geschmack viele Liebhaber zählt, von dem Herrn Chorherrn Schmidberger zu St. Florian, der sie auch schon in seinen Beiträgen zur Obstbaumzucht I. H. S. 127 unter dem Namen Mayer's Königspflaume beschrieben hat, indem sie dieser in der Pomo. Franco. S. 128 Nr. 8 als Königin, Royale, beschrieben und abgebildet hatte. Da sie aber von der wahren Königspflaume ganz verschieden ist, so gab ihr der Herr Chorherr Schmidberger zum Unterschiede obigen Namen. Die Frucht erreicht die Größe der großen grünen Reineclode; sie ist 1 Zoll 4 Linien hoch, 1 Zoll 3 Linien dick und breit. Ihre Form ist oval-rund, oben, unten und am Rücken, bisweilen auch auf beiden Seiten etwas gedrückt, die größte Breite fällt in die Mitte. Die Furche besteht nur aus einer Linie, welche die Frucht meistens in gleiche Hälften theilt. Der kleine Stempelpunkt ist gelblich und sitzt auf dem Gipfel in der Mitte, in einer seichten Einsenkung. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, gerade, stark rostfarbig, sehr kurz behaart, und sitzt in einer mäßig tiefen, ausgeschweiften Höhlung. Die Farbe der mäßig dicken, genießbaren Haut, die sich abziehen läßt, ist bläulich-roth, mit vielen gelblichen Punkten übersäet und mit dünnem, weißlich-blauem Duft überzogen. Das Fleisch ist weißlich-gelb, durchsichtig, strahlig, zart, schmelzend, sehr saftig, von angenehm weinsäuerlichem, erhabenem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleische, von dem er ganz umschlossen ist; er ist 9 Linien hoch, 7 breit, 5 dick, verschoben-oval, oben mehr als unten abgerundet, und hat oben meistens eine kurze feine Spitze. Der Rücken ist nach unten, der Bauch nach oben mehr erhoben; die größte Breite des Steins fällt meistens in die Mitte, und die größte Dicke etwas nach unten. Die Rückenkanten sind wie beim Aprikosensteine abgeschieden, die Mittelkante ist scharf und unten meistens scharf abgeschnitten; die Fiberrinne ist seicht und ziemlich breit, die Backenseiten sind characteristisch hoch aufgeworfen und rauh.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst stark, wird groß, treibt seine Aeste stark abstehend, trägt mittelmäßig und belaubt sich dicht. Die Sommertriebe sind lang, stark, gerade, violettbraun und grünlich, stark weichhaarig und mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind lang, dünn, spitzig, weißlich, angelaufen und stehen weitläufig und abwärts vom Reis, auf hohen, breiten, kurzen, kantigen, meistens gerippten Augenträgern wie eingesenkt. Das Blatt ist sehr groß, 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit, eyförmig, zugespitzt, oder lanzettförmig-oval, es ist stehend, flach, etwas rinnenförmig gebogen, dick, steif, grob-gerippt, oben kahl, kaum

merklich auf den Adern mit einzelnen weichen Haaren besetzt, unten dicht weichhaarig, etwas rippenrunzelig, glänzend dunkelgrün, mit hellgrünen Streifen und Flecken gezeichnet, und am Rande seicht stumpf gezähnt. Der Blattstiel ist dick, 1 Zoll 5 Linien lang, unten schwach, oben dicht behaart, stark gerinnelt, oben etwas röthlich, braun gefleckt und meistens ohne Drüsen. Obgleich diese Frucht einige Säure im Geschmacke mit sich führt, so gehört sie doch wegen ihres aromatischen Parfüms zu den besten Pflaumen, nur Schade, daß sie im Regen, selbst oft noch unreif, gern aufspringt, und bei schlechter Witterung selten eine Frucht zur Vollkommenheit gelangt, übrigens hängt sie fest am Baume und hält sich so lange gut. Sie ist kenntlich durch ihre schöne, kurz-ovale Form, recht lieblich blaurothe Farbe, und vorzüglich durch ihren dickbackigen Stein, dessen Mittelkante eine Linie von der Basis, meistens wagrecht abgeschnitten ist. Am meisten nahet sie sich in der Farbe, Form und theils im Geschmacke der Hyacinthpflaume, deren Baum aber kahle Sommertriebe hat.

Nr. 71. Der braunauer violette Perdrigon. II. R.

Liegel Pfl. II. B. S. 253. No. 341.

Herr Doctor Liegel erzog diesen neuen Perdrigon aus der ersten Aussaat der Steines des violetten Perdrigons, dessen Baum dem Mutterbaume gleicht. Die Frucht aber gestaltet sich in der Form und Größe verschieden vom violetten Perdrigon; sie erreicht nicht die mittlere Größe, ist fast regulär kurz oval, gegen den Stiel kaum merklich mehr abnehmend als nach oben, und um die Mitte ist sie ganz rund. Die Farbe der Haut ist rothblau, der Geschmack des Fleisches ist süß und recht angenehm. Der Fruchtstiel ist lang und behaart. Der Stein, welcher sich nicht vom Fleische löset, ist oval, oben mehr als unten abgerundet.

Die Frucht reift vom Anfange bis Mitte September's mit dem violetten Perdrigon und der grünen Reineclode zugleich.

Der Baum gleicht dem des violetten Perdrigons vollkommen. Die Sommertriebe sind gerade, dicht weichhaarig; die Augen stehen weitläufig und fast abwärts vom Reis, und die Blüthenstiele sind gepaart. Das Blatt ist breit eyförmig, stumpfspitzig, oben dünn und kurz, unten dicht behaart, der Rand ist seicht doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist behaart und mit zwei Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre mäßige Größe, rothblaue Farbe, kurze Eyform und ihren langen Fruchtstiel; sie würde vorzüglich seyn, wenn der Stein sich vom Fleische lös'te.

Nr. 72. Die große rothe späte Damaszene. Le gros Damas rouge tardif. Prunus formosa, fructu magno, ovato,d ilute rubro, tandem paulisper violaceo. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. II. Liv. 66. Tab. 394.

Nach Herrn Poiteau und Turpin hat sie Duhamel nicht gekannt, von der im 2. Bande des Handbuchs Nr. 43 S. 236

beschriebenen rothen Damaszenerpflaume wäre sie durch ihre ovale Form und spätere Reife hinlänglich unterschieden. Die Form der Frucht ist oval, auf dem Gipfel etwas schräg eingedrückt, ihre Höhe beträgt 20 Linien (45 Millimeter); die Furche ist kaum bemerkbar, und der kurze, dicke, behaarte Stiel steht in einer geringen Vertiefung. Die Farbe der dicken, festen Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist hellroth, mit himmelblauem Duft überzogen, welcher der Frucht ein hellviolettes Ansehen giebt. Das Fleisch ist gelb, ziemlich grobkörnig, doch schmelzend, und von einem ziemlich guten, zuckersüßen Geschmack. Der Stein ist im Verhältniß der Größe der Frucht klein, oval, die eine Kante desselben ist schneidend scharf, er hängt nur an dem obern Theile der Frucht mit dem Fleische zusammen, und liegt in einer geräumigen Fleischhöhlung ohne weitern Zusammenhang.

Diese schöne Frucht reift in Frankreich in der ersten Hälfte des September.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, und bildet mit vielen Aesten eine buschförmige breite Krone, er trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dünn, grün und kupferfarbig oder roth, fein wollig, und durch die Verlängerung der Augenträger etwas gerinnelt. Die Augen sind groß, kurz, spitz und stehen auf stark gerippten Augenträgern. Das Blatt ist am untern Theile des Sommertriebes sehr groß, 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, die obern sind dagegen sehr klein; es ist dick, oval, oben schön hellgrün, unten bleich grün und wollig, kurz scharf, oder stumpf zugespitzt, am Rande fein und seicht gezähnt. Der Blattstiel ist kurz, dick, gerinnelt, fein behaart, und mit 2 — 3 dicken, rundlichen, gelben Drüsen besetzt, er färbt sich gegen den Herbst zu roth.

Nr. 73. Die neue Herrnpflaume. Surpasse Monsieur de Noisette. II. R.

Liegel Pfl. II. Bd. S. 256. Nr. 152. Noisette Hb. S. 268. Nr. 43.

Herr Noisette erzog diese gute, der Vermehrung werthe Frucht aus einem Steine einer Bastardfrucht der spätern Herrn- und Jerusalemspflaume. Nach ihm soll sie einen etwas herben Geschmack haben, was aber Herr Doctor Liegel nicht fand, sondern vielmehr einen sehr edlen und guten, so daß er sie in den ersten Rang gesetzt haben würde, wenn nicht ihre Haut sauer und der Stein nicht ganz vollständig ablöslich wäre. Die Frucht ist kleiner, als die große grüne Reineclode, hat aber dieselbe Form; sie ist 1 Zoll 2 Linien hoch, 1 Zoll 3 Linien dick, und etwas weniger breit. Ihre Gestalt ist flach gedrückt-rund, oben etwas flächer als am Stiele, Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben, und die größte Breite liegt in der Mitte der Frucht. Die Furche ist etwas vertieft, drückt den Rücken flach und theilt diesen ungleich. Der kleine graue Stempelpunkt liegt in der Mitte in einer flachen Einsenkung, aber

nicht auf der Spitze, die sich nach dem Bauche etwas erhebt. Der Stiel ist 7 Linien lang, dick, grün, etwas gebogen, dicht behaart und steht in einer weiten, tiefen Höhle. Die Farbe der dicken, zähen, sauer schmeckenden Haut, die sich nicht gut abziehen läßt, ist bräunlichroth, an der Sonnenseite dunkelroth, mit weiß-bläulichem Duft mäßig dick überzogen. Die gelben Punkte, welche bisweilen dicht über die ganze Frucht verbreitet sind, gestalten sich oft zu Streifen und Flecken. Das Fleisch ist goldgelb, zart, etwas härtlich, sehr saftig, doch etwas brüchig, von süßem, recht angenehmem, erhabenem Geschmacke. Der Stein löset sich bei voller Reife meistens ganz vom Fleische, er ist 7 Linien hoch, 5 breit, 4 dick, oval, oben und unten fast gleich abgerundet, der Rücken ist mehr erhoben, die Mittelkante ist nach unten sehr breit und scharf, hat fast gar keine Nebenkanten, sondern ist mit Furchen begränzt; die Fiberrinne ist breit und seicht und die Backenseiten sind rauh.

Die Frucht reift Mitte Septembers.

Der Baum wächst sehr kräftig und scheint sehr tragbar zu seyn. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, gerade, violett-grau, dicht weichhaarig, und ziemlich mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind klein, kurz, spitzig, wollig, stehen enge und fast abwärts, auf sehr kurzen, schmalen, niedrigen, meistens ungerippten Augenträgern. Das Blatt ist fast klein, 3 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 9 Linien breit, lanzettförmig, nach oben am breitesten; es ist rinnenförmig gebogen, dünn, weich, fein gerippt, oben etwas, unten dicht behaart, fast runzellos, etwas gelblich-grün und am Rande seicht, mehr gekerbt als gezähnt und charakteristisch fein gewimpert. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, mäßig stark, gerinnelt, behaart, roth und mit zwei meistens gleichstehenden, vom Blatte etwas entfernten Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre lebhaft rothe Farbe, mittelmäßige Größe und flachgedrückte runde Form. Von der Damaszene von Maugerou, welcher sie in der Gestalt und Farbe ähnelt, ist sie dadurch unterschieden, daß sie kleiner wie diese, auch keinen so langen Stiel hat und dem Steine die Afterkanten fehlen.

Dritte Abtheilung. Gelbe Früchte.

Nr. 74. Die Washington-Pflaume. Washington Plum. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 263. Nr. 135. Hort. Sociét. Cat. S. 154. No. 266.

Eine sehr große, recht schöne und gute Frucht, welche der Vermehrung werth ist, obwohl sie nicht ganz zu den allervorzüglichsten Früchten gehört. Herr Doktor Liegel erhielt diese Pflaume auch unter den Benennungen: Philipp I. und Jakson; sie scheint eng-

lischen oder americanischen Ursprungs zu seyn und hat Aehnlichkeit mit der im Traité des arbres fruitiers von Poiteau und Turpin beschriebenen Pfirschenpflaume, Prune pêche, Handb. Nr. 11, so wie von Noisette, S. 264 Nr. 7 Pfirschenpflaume, und S. 266 Nr. 24; Betterave. Im Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft führt sie nachstehende Namen: New Washington, Franklin, Bolmar, Bolmar's Washington. Die Frucht ist sehr groß, 1 Zoll 9 Linien hoch, und fast eine Linie mehr in der Dicke und Breite. Ihre Gestalt ist flach gedrückt-rund, sie nimmt nach beiden Enden gleichförmig ab, ist oben und unten und am Rücken stark gedrückt, die stärkste Breite und Dicke hat sie in der Mitte. Bisweilen ist sie auch etwas walzenförmig, oft etwas höher als dick, und am Rücken und Bauche zusammengedrückt; sie ist in ihrer Gestalt nicht beständig, und recht oft auch rundlich-oval. Die meistens ganz flache Furche zieht den Rücken stark nieder, zuweilen ist sie auch breit rinnenförmig, theilt ungleich, wodurch sich die eine Hälfte vorzüglich nach oben stark erhebt. Der kleine Stempelpunkt ist gelblich, etwas fühlbar, liegt meistens in der Mitte der Frucht in einer länglichen Vertiefung, neben welcher sich die Spitze auf einer Seite stark erhebt. Der dicke Stiel ist 8 Linien lang, gebogen, größtentheils grün, behaart, und steht in einer engen, flachen, gegen die Furche hin niedrigern Höhle. Die Farbe der dünnen, zähen, etwas säuerlich schmeckenden und so durchsichtigen Haut, daß man die Fasern des Fleisches hindurch erkennen kann, und sich leicht abziehen läßt, ist charakteristisch. Die grüne Farbe derselben wird gegen die Zeitigung gelblich, und überzieht sich zuletzt meistens über die ganze Frucht mit einer leichten, schwachen Rosenröthe, mit dünnem, weißlichem Duft überlaufen, welches die Frucht malerisch schön macht. Wischt man den weißlichen Duft ab, so verwischt sich auch größtentheils die rothe Farbe, und die Frucht erscheint braungelblich; es scheint, als wenn nur der Duft roth gefärbt wäre, indem von der rothen Farbe nur schwache Spuren übrig bleiben. Sie ist auch etwas wie marmorirt, indem durch die grünliche Farbe viele gelbe Flecken und Streifen durchscheinen, wobei man noch kleine, weißliche Punkte zerstreut bemerkt. Das Fleisch ist goldgelb, auf der Schattenseite grünlich-gelb, etwas härtlich, faserig, brüchig, doch dabei saftig und schmelzend und von angenehm süßem, doch bisweilen etwas mattem Geschmacke. Der Stein liegt frei in der Höhle, und es bleiben nur an den Rückenkanten einige Fasern sitzen; er ist 11 Linien hoch, 8 breit, 5 dick, oval, oben stark abgerundet, mit einer kurzen Erhöhung am Ausgange der Rückenkanten, unten etwas zusammengedrückt, vorgeschoben, abgestutzt. Der Rücken hat drei stumpfe, aprikosenkernartig abgeschiedene Kanten, die sich gleichförmig ausgebogen, um den Stein ziehen; die Mittelkante ist nach der Rundung ziemlich erhoben. Die Fiberrinne ist breit und tief und ihre Ränder sind scharf und etwas gezackt, die Backenseiten sind stark erhoben und stark rauh,

aus der Basis des Steines erheben sich einige fadenähnliche Erhöhungen, welche zuweilen bis in die Mitte des Backens hinlaufen. Die Mandel, welche der Stein umschließt, ist eyförmig, unten flach abgerundet, oben spitzig, der Rücken ist mehr ausgebogen, aus der Spitze entspringen mehrere Furchen, die Backen sind ziemlich flach.

Die Frucht reift Anfang September's.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist in Allem dick und groß, seine Belaubung ist durch seine sehr großen, enge stehenden Blätter auffallend stark, und wird dadurch kenntlich; seine Blüthen erscheinen früh, er trägt seine Früchte reichlich und in gedrängten Klumpen zusammen. Die Sommertriebe sind stark, lang, gerade, braun, nach oben röthlich, kurz weichhaarig, und mit vielen silberfarbenen Punkten und Flecken besetzt. Die Augen sind groß, lang, zugespitzt, etwas wollig, stehen weitläufig, aufrecht, mit der Spitze einwärts gebogen, auf großen, breiten, hohen, mäßig langen, schief erhobenen, fast wulzigen, glänzend dunkel gefärbten, und lang dreifach gerippten Augenträgern. Das Blatt ist sehr groß, 4 Zoll 3 Linien lang, 2 Zoll 7 Linien breit, eyförmig, auch länglich-eyförmig, grob zugespitzt, stark hängend, flach, meistens zurückgebogen; es ist dick, steif, mäßig gerippt, oben glänzend und kaum merklich, unten ziemlich lang behaart, stark rippenrunzelig, gelblich-grün, und am Rande etwas wogenförmig und grob stumpf gezähnt. Der Blattstiel ist 8 Linien lang, dick, stark behaart, tief gerinnelt, etwas röthlich und meistens mit zwei an dem Blatte befestigten Drüsen besetzt. Die Afterblätter sind charakteristisch groß und stark gezähnt. Die Frucht, welche fest am Baume hängt und zuletzt weich und geschmacklos wird, kann nicht wohl mit andern ähnlichen Früchten verwechselt werden; ihre Größe, auffallende Farbe, sowie der rosenrothe duftige Anflug machen sie hinlänglich kenntlich, so wie der Baum durch seine großen, rauhen, hellgrünen Blätter sich besonders auszeichnet.

Nr. 75. Peter's große, gelbe Pflaume. Peter's Large yellow Plum. I. Rang.

Liegel Pfl. II. B. S. 266. Nr. 132. Hort. Sociét. Cat. S. 151. Nr. 207.

Eine große, köstliche, englische Pflaumenart, deren Form zwar nicht schön ist, aber in ihrer Güte der großen grünen Reineclode wenig nachgiebt. Die Frucht hängt fest am Baume und hält sich darauf immer gut, wenn auch die Frucht zu schrumpfen anfängt. Die Frucht hat die Größe der großen grünen Reineclode, ist 1 Zoll 3 Linien hoch, 1 Zoll 3½ Linie dick und 1 Zoll 2 Linien breit. Ihre Gestalt ist verschoben, etwas viereckig-ovalrund, oben, unten am Rücken und Bauche gedrückt. Der Rücken ist nach unten, der Bauch nach oben mehr erhoben, es fällt daher der Bauch gegen den Stiel, der Rücken gegen die Spitze mehr

ab. Der Rücken ist stark flach, der Bauch abgerundet gedrückt, und da die Frucht eine Stielhöhle hat und oben etwas mehr abläuft, so wird sie auch etwas herzförmig. Die größte Dicke fällt meistens etwas Weniges nach unten. Die Furche ist flach, nur gegen den Stiel etwas vertieft, drückt den Rücken flach und theilt diesen bald gleich, bald ungleich. Der kleine Stempelpunkt ist etwas fühlbar erhoben, graulich, und sitzt ziemlich in der Mitte, neben der Spitze, die sich gegen die Bauchseite zu erhebt. Der Stiel ist 11 Linien lang, ziemlich dick, behaart, gekrümmt, von Farbe blaßgrün, oft ganz braun angelaufen, und steht in einer ziemlich tiefen, bisweilen auch etwas ausgeschweiften, mehr gegen die abnehmende Bauchseite zu geneigte Höhle, daher nicht mehr in der Mitte der Stielwölbung. Die geschmacklose Haut, die sich gut abziehen läßt, ist von Farbe wachsgelb, auf der Schattenseite bisweilen grünlich-gelb, auf der Sonnenseite mit dunkeln gelben Streifen und Flecken gezeichnet, und daselbst so wie auch auf der Stielwölbung, mit enge stehenden rothen Punkten wie angesprengt, die sich oft zu Flecken gestalten und der Frucht ein liebliches Ansehen geben; dabei ist sie mit einem dünnen, weißlichen Duft überlaufen. Das Fleisch ist gelb, sehr saftig, äußerst zart und schmelzend, doch gut zusammenhängend, von zuckersüßem, überaus lieblich-aromatischem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische, ist 7 Linien hoch, 5½ breit, 5¼ dick, verschoben oval-eyförmig, oben kurz und scharfspitzig, unten abgerundet. Charakteristisch ist eine kleine Einsenkung der Rückenkanten, nahe an der Spitze, wo hingegen auf der entgegengesetzten Seite die Fiberrinne nahe an der Spitze sich erhebt. Die größte Breite desselben fällt in die Mitte. Die Rückenkanten sind verwachsen und stumpf, die Mittelkante erhebt sich etwas, und wird nach unten fast scharf. Die Fiberrinne ist breit, seicht und ihre Ränder sind stumpf, die Backenseiten sind stark erhoben und stark rauh.

Die Frucht reift um die Mitte des September etwas vor der gelben Reineclode.

Der Baum wächst kräftig, seine Blüthen sind mittelmäßig groß und erscheinen frühe; er scheint tragbar zu seyn. Die Sommertriebe sind stufig, stark, lang, violett- oder graubraun, unten meistens grünlich, weichhaarig und etwas mit Silberhäutchen belegt. Die Augen sind groß, kegelförmig, zugespitzt, stehen enge und abwärts vom Reis, auf hohen, kurzen, wulstigen, glänzenden und meistens ungerippten Augenträgern. Das Blatt ist groß, 3 Zoll 8 Linien lang, 2 Zoll breit, länglich-eyförmig, stumpfspitzig, auch breit lanzettförmig, fast hängend; es ist flach, nur wenig rinnenförmig gebogen, dünn, weich, dunkelgrün, fast fein gerippt, oben kurz, unten stark behaart und am Rande seicht doppelt gezähnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll 3 Linien lang, mäßig dick, unten kaum merklich, oben ziemlich behaart; er ist gerinnelt, oben röthlich und mit zwei kleinen, ungleich stehenden, bald auf dem Blatte aufsitzenden, bald

davon entfernten Drüsen besetzt. Die Frucht ist kenntlich durch ihre charakteristische, fast viereckige, breitgedrückte, rundliche Form, gelbe Farbe und den fast 1 Zoll langen Stiel; der Stein durch die eigenthümlich schief gestellte Spitze. Die Frucht der Reineclode mit halb gefüllter Blüthe ist regulär gestaltet und mehr grünlich. Der Baum hat kahle Sommertriebe und ausgeartete Blüthen. Die weiße Kaiserin ist ebenfalls schön regulär oval, höher als dick und reift spät, ihr Stein hat Afterkanten und der Baum kahle Sommertriebe. Die aprikosenartige Pflaume ist größer, stets niedriger als dick und wieder regulär gestaltet, ihr Baum hat ebenfalls kahle Sommertriebe.

Nr. 76. Arck's doppelte Mirabelle. I. R.

Eine neue Kernfrucht, deren Erzieher mir nicht bekannt ist; ich erhielt die Reiser von dem kaiserl. königl. östarreichischen Lieutenant Herrn Donauer zu Coburg. Die Frucht ist 1 bis 1¼ Zoll lang und eben so breit, von runder, zuweilen auch etwas länglich-runder Form; die Furche ist tief und endigt oben auf dem Gipfel mit einem feinen Stempelspitzchen. Der Stiel ist ⅝ Zoll lang, dünn, grün, fein behaart und steht in einer kleinen, flachen Höhle. Die Farbe der feinen Haut ist gelb, auf der Sonnenseite ist sie etwas violettroth angehaucht oder verwaschen und mit sehr vielen starken und feinen Carminpunkten getüpfelt, dabei ist sie mit einem feinen, weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist weißgelblich, fest, nicht übrig saftig, es löset sich gut vom Stein und hat einen angenehm süßen Geschmack. Der Stein ist klein, breit-rundlich, an beiden Enden gleichmäßig stumpf zugespitzt; die Rückenkante tritt gegen das Stielende zu etwas hervor und hat zur Seite flache Furchen, die Fiberrinne ist tief und die genarbten Backenseiten haben Afterkanten.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum wächst schön und bildet eine geschlossene, gut belaubte Krone, trägt aber nicht übrig reichlich. Die Sommertriebe sind schwach, violettbraun und fein behaart. Die Augen sind klein, sehr spitzig und stehen auf schwachen Augenträgern, die nur eine Schärfe als Verlängerung haben. Das Blatt ist oval, gegen den Stiel breit abgerundet, oben in einer schönen Spitze auslaufend, der Rand desselben ist stark und doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat 2 ungleichstehende Drüsen. Die Frucht ist von demselben Werth wie die doppelte Mirabelle, von welcher sie auch wohl abstammt.

Bemerkung.

Den vieljährigen Bemühungen des Herrn Doctor und Apotheker Liegel zu Braunau ist es gelungen, in genauer und critischer Untersuchung und Vergleichung der schon längst bekannten, aber von

den älteren Pomologen oft unter unrichtigen Namen beschriebenen und verbreiteten Pflaumenarten, ein Werk über diese Fruchtgattung zu liefern, welches alle bisher über diesen Gegenstand erschienenen Schriften in jeder Hinsicht übertrifft. Nicht allein, daß die Beschreibungen der Früchte und ihrer Bäume in diesem Werke vorzüglich genau und befriedigend gegeben sind, sondern es ist auch, durch die Vergleichungen mit ähnlichen Früchten unter einander, mancher Irrthum der älteren Pomologen aufgeklärt und berichtiget worden; auch enthält es zugleich die Beschreibungen einer großen Anzahl neuer, interessanter, bis jetzt nur dem Namen nach bekannter Pflaumen. Herr Doctor Liegel setzte alle kleinlichen Rücksichten bei Seite und hatte für mich die große Güte, mir zur Benutzung für mein Handbuch die bis jetzt erschienenen Druckbogen seines Werkes zu senden, aus welchen ich die im Handbuche enthaltenen neuen Pflaumen, unter Beisetzung „Liegel Pfl. II. B. S. Nr." u. s. w. mit seinen Worten wieder gab; zugleich berichtigte ich die im Liegel'schen Werke angegebenen Unrichtigkeiten, welche in andern pomologischen Werken und in meinem Handbuche und Obstcabinete vorkommen. Auch bedauere ich, daß ich das von Herrn Doctor Liegel aufgestellte bessere Pflaumensystem, um andere Hindernisse zu vermeiden, nicht im 3. Bande meines Handbuchs habe anwenden können, sondern die Früchte nach der schon im Handbuche angewandten Classification einzutheilen gezwungen war. In meiner General-Tabelle des sämmtlich beschriebenen Obstes, welche für die Folge im Drucke erscheinen wird, werde ich hingegen die Pflaume nach der Liegel'schen Classification ordnen, und sonach die Uebereinstimmung beider Werke herstellen.

Berichtigungen der im zweiten Bande meines Handbuchs vorkommenden Pflaumen, nach Herrn Doctor Liegel's Pflaumenwerke, II. Band.

Die Agener Aprikosen-Pflaume, Prune d'Agen, welche ich im Handbuche S. 300, Nr. 116. mit der rothen oder cyprischen Eierpflaume für ein und dieselbe Frucht hielt, ist nach Liegel's Pflaumenwerk, II. B. S. 43. Nr. 147. eine Varietät der rothen Eierpflaume.

Die Vegetation des Baumes ist die nämliche. Einige Früchte sind am Stiel etwas vorgeschoben, welches man auch am Steine bemerkt, gewöhnlich sind sie auffallend groß und etwas größer als die Mutterfrucht. Nach dem Bollweiler Catalog 1837. S. 3. Prune d'Agen, Prune d'Ante ou Robe de Sagent. Die Frucht reift mit der rothen Eierpflaume zugleich und ist von demselben Werth.

Die im Handbuche III. Bd. Nr. 26. vorkommende gelbe Marunke ist mit Liegel's großer gelber Dattelzwetsche,

Prune date jaune, eine Frucht. Von Herrn GR. Diel erhielt ich die große gelbe Dattelpflaume, deren Baum nur einigemal Früchte lieferte, die im Handbuche II. Band S. 215. beschrieben worden sind, aber sich durch Größe, festeres Fleisch und dunkleres Gelb von der gelben Marunke unterscheidet. Leider starb mir der Baum in dem harten Winter von 1829 bis 30 gänzlich ab, und da ich von den jungen Bäumen noch keine Früchte weiter geerntet habe, so konnte keine Vergleichung mit ähnlichen Früchten angestellt werden.

Die Ursache, warum Herr Doctor Liegel im II. B. S. 75. in der Anmerkung die italienische grüne Zwetsche, Handb. S. 221. Nr. 28, deren Nachbildung im Obstcabinet VII. Lieferung Nr. 6. zu finden ist, für die grüne Inselpflaume hält, möchte wohl in der Form der Frucht, welche zur Nachbildung gewählt wurde, liegen, indem die Früchte des von Herrn GR. Diel erhaltenen Baumes öfters mehr oder weniger walzenförmig gestaltet sind und die Auswahl der Frucht zur Nachbildung und zur Unterscheidung anderer ihr ähnlichen Früchte erschwerten. Da ich nun durch die Güte des Herrn Doctor Liegel die grüne Inselpflaume und die weiße indische Pflaume, welche derselbe die grüne Dattelzwetsche, Prune date verte benennt, in ihrer Echtheit erhielt, so hoffe ich in der Folge, diese drei, fast ähnlichen Früchte, nach ihren eigenthümlichen Charakteren, in den folgenden Pflaumen-Lieferungen so getreu wie möglich herzustellen.

Die Damaszene von Maugerou hat ebenfalls Veranlassung zu mancherlei Verwechselungen mit der rothen Aprikosenpflaume und der ihr ähnlichen Hyacinth-Pflaume gegeben, welche der Herr GR. Diel unter beiden Namen abgab. Herr Doctor Liegel war so gefällig, mir von beiden letztern Sorten Reiser zu senden, um auch diese Früchte im Obstcabinet nach ihren eigenthümlichen Formen und Abweichungen unter einander richtig nachbilden zu können.

Die violette Oktoberpflaume ist nach Herrn Liegel im II. B. S. 153. Nr. 208. mit der im Handbuche S. 296. Nr. 105. beschriebenen Oktoberpflaume eine und dieselbe Frucht; er glaubt, daß Coë's fine late red Plum (Coë's sehr späte rothe Pflaume) dieselbe sey, so wie er sie auch unter dem Namen Catharine violette wieder fand.

Die weiteren Berichtigungen, welche in den folgenden Bänden des Pflaumenwerkes des Herrn Doctor Liegel vorkommen, sollen in der General-Tabelle benutzt werden.

E. Die Mispeln.

Mespilus. Neflier.

Christ und mehrere andere Pomologen nach ihm rechnen diese Fruchtart zu dem Kernobste, zu welchem er seinem Baum oder Strauch nach, welcher viel Aehnliches von dem Quittenbaum oder Strauch hat, gezählt wird, seiner Frucht und deren Steine nach aber eher zu dem Steinobste als zum Kernobste gehöret. Die Mispel war schon lange vor Christi Geburt den Griechen bekannt und wurde vorzüglich in Klein-Asien in der Gegend des Berges Ida, wo vormals Troja gestanden hatte, gefunden. Damals kannte man schon 3 verschiedene Arten dieser Frucht, welche unter den Namen **Sathanea**, **Anthedon** und **Anthedonoides** bekannt waren; der berühmte Naturforscher Linné bezeichnete den Mispelbaum mit dem Ausdrucke **Mespilus Germanica**.

Der gemeine Mispelbaum ist schon lange in Europa bekannt und pflanzt sich durch seinen Samen fort; ursprünglich fand man ihn wohl nur in den Wäldern wildwachsend, bis man ihm später eine Stelle in den Gärten einräumte und eine sorgfältigere Cultur angedeihen ließ. Ueberläßt man ihn seinem natürlichem Wachsthum, so wird er nur 10—12 Fuß hoch, wächst unförmlich, wird krumm und knotig und trägt seine Aeste weit aus einander. Seine Zweige sind dornig, sehr zähe, lassen sich nur mit Mühe abbrechen; die Triebe haben an jedem Knoten eine Krümmung, an welchem eine Fruchtknospe sitzt. Das Holz ist hart, fest, dicht und läßt sich besonders sehr gut zu Werkzeugstielen verarbeiten. Die Sommertriebe sind braun, mit kleinen grauen Punkten besetzt und der Stamm treibt viele lange und zähe Wurzeln. Die Blätter des Mispelbaumes gleichen denen eines Kirsch- oder Lorbeerbaumes, sie stehen wechselsweise an den Zweigen, sind von Gestalt eyförmig und am Rande entweder glatt oder fein und regelmäßig gezähnt. Bisweilen sind sie auch mit großen, stumpfen und unordentlichen Einschnitten versehen, ja oft findet man an demselben Baume Blätter von diesen verschiedenen Beschaffenheiten. Die Farbe derselben ist auf ihrem Obertheil mehr hell- als dunkelgrün, mit feinen Haaren besetzt, die untere Hälfte aber ist weißwollig.

Die Blüthe erscheint Ende Mai's oder Anfang Juni's; sie besteht aus einem fünffach und tief eingeschnittenen, bleibenden Kelche, welchem 5 rundliche, hohle Blumenblätter einverleibt sind, welche eine Rose bilden, und eine weiße, oder auch etwas grünliche Farbe haben. Innerhalb dieser Blumenblätter stehen, je nach der Verschiedenheit der Sorte, 20—30, ja auch 40 Staubfäden, welche 5, bisweilen auch nur 3 benarbte, auf den Fruchtsteinen aufsitzende Griffel umgeben.

Die Frucht selbst wird rund, hat gewöhnlich 5 steinharte Kerne und endiget sich oben in einen Nabel, der beinahe so breit als die ganze

Frucht und mit 5 Lappen gekrönt ist, welche Ueberreste des Kelches sind. Sie wird schon im October reif, ist meistens klein, trocken und von einem etwas herben Geschmack, muß daher so lange am Baume hängen, bis Fröste eintreten, wo sie dann abgenommen und auf Stroh gelegt aufbewahrt wird, bis sie nach etlichen Wochen taig und dadurch zum rohen Genuß tauglich ist. In Zucker eingemacht, noch ehe sie taig sind, geben sie eine Confiture, welche wegen ihrer zusammenziehenden Eigenschaften bei leichten Diarrhöen gute Dienste leisten.

Die Fortpflanzung des Mispelbaumes geschieht wie bei dem Quittenbaum durch Ablegen, Stecklinge oder auch durch aus Steinen erzogene junge Bäume, auch wird das Veredeln derselben auf die Quitte oder den Birnwildling, selbst auch auf den Weißdorn angewendet. Will man die Mispelbäume aus deren Steinen erziehen, so legt man diese, nachdem die Frucht taig geworden ist, noch in demselben Herbst einen Zoll tief in leichte Erde, worin sie troß ihrer steinharten Schale gemeiniglich im nächsten Frühjahre aufgehen und im 2ten Jahre verpflanzt werden können. Wird der Mispelbaum auf Wildlinge von Mispelsteinen, Birnen oder Quitten, oder auf den Weißdorn oculirt, copulirt oder gepfropft, so trägt er oft schon im zweiten Jahre nach der Veredlung vollkommene Früchte.

Die beste Unterlage für die edlern Mispelarten ist der Quittenstamm, nicht allein, daß die Reiser darauf sehr gut anwachsen, so werden die Früchte darauf auch größer, schöner und schmackhafter als auf andern Unterlagen. Auf dem Birnstamm kommt sie ebenfalls gut fort und giebt darauf kräftige und gesunde Bäume. In Ermangelung dieser beiden Unterlagen kann man sich auch gut bewurzelter Stämmchen des Weißdorns (Crategus) bedienen. Auf Sämlinge der Mispeln veredelt, hat man gefunden, daß diese so wie bei den Pfirschen und Aprikosen dem Nachtheil gegen klimatische Einflüsse mehr unterworfen sind, als auf die erwähnten Unterlagen.

Man erzieht die Mispel entweder hochstämmig oder auf dem Gabelzug, nach erster Art sucht man den Stamm durch die Wegnahme der untern Zweige, welches nach und nach geschehen muß, in die Höhe zu bringen, woselbst er seine Krone nach der bekannten Art vermittelst des Schnittes im ersten Jahre ausbilden kann. Auf dem Gabelzug zur Spalierform sucht man den Baum noch jung durch Verkürzung seiner Sommerlatten seine Figur zu geben, welche er am Spalier einzunehmen bestimmt ist; später aber darf er an seinen Sommerlatten nicht mehr beschnitten werden, indem er an den Spitzen derselben zuerst seine Blüthen und Früchte ansetzt. Der Baum nimmt mit einem westlichen Stand im Garten vorlieb, indem er der Sonne nicht so sehr bedarf als die besseren Obstarten, verlangt aber ein mildes und kräftiges Erdreich, in welchem er vollkommene Früchte hervorbringt.

Nr. 1. Die große Gartenmispel. Die große holländische Mispel. Neflierà gros fruits. (Mespilus germanica folio laurino.) I. Rang.

Christ Pomol. I. B. S. 639. Nr. 196. Christ Handwb. S. 806. Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 5. Tab. 31.

Die Frucht erreicht beinahe die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers; ihre Form ist rund, oben etwas plattgedrückt, nach unten abgerundet. Der Kelch oder die Krone ist ganz flach und fast so breit als die Frucht; am Rande der Krone stehen 5 Kelchausschnitte oder Blättchen aufrecht, welche schmal und lang und von gelbgrüner Farbe sind, welche später, wenn die Frucht taig wird, braun werden und verdorrt abfallen. — Der Stiel ist eigentlich nur die kurze Fortsetzung der Frucht und steht wie bei der Quitte unmittelbar auf dem Tragholze mit 5—6 Blättchen umgeben, auf, welche gleichsam die Stelle des Mutterkuchens bilden. Die Farbe der glatten Haut ist im Anfang gelblich, später wird sie hellbraun und ist mit gelblichbraunen, rauhen Punkten besetzt. Das Fleisch ist hart und in diesem Zustande herbe und ungenießbar, wenn es aber auf dem Lager durch die daselbst statt findende Gährung taig geworden ist, so mildert sich das Rohe und Herbe in einen milden, weinsäuerlichen Geschmack, welcher für viele Obstliebhaber sehr anziehend ist. Die Frucht hat kein dem Kernobste ähnliches, begränztes Kernhaus, sondern ihre 5 Steine hängen fest im Fleische. Die Steine befinden sich in der Mitte, sie sind groß, länglich, gerieft, steinhart und umschließen eine kleine, den Apfelkernen ähnliche, mit einem gelblichen Häutchen überzogene Mandel, aber meistens fehlt diese Mandel im Steine.

Die Frucht kann im October vom Baume genommen werden, doch ist es besser, sie so lange hängen zu lassen, bis es friert. Sie wird theilweise schon nach Verlauf von 14 Tagen auf dem Lager taig, manche aber lassen sich auch bis gegen Weihnachten hin aufbewahren.

Der Baum wächst zwar gut, doch etwas unförmlich, wie es dieser Obstgattung eigen ist, und wird unter allen Mispelarten der höchste, indem er eine Höhe von 12—15 Fuß erreicht. Der Stamm und die Aeste sind von Farbe aschgrau; die Sommertriebe sind stark, dunkelbraun, mit grauen Punkten stark getüpfelt und an jedem Auge geknieet. Die Augen sind sehr klein und liegen fest auf dem Zweige auf. Das Blatt ist groß, länglich und schmal, dunkelgrün, am Rande nicht gezähnt und gleicht dem Lorbeerblatte. Der Blattstiel ist gewöhnlich roth angelaufen.

Nr. 2. Die Mispel ohne Stein. Neflier à fruits sans noyaux. (Mespilus apyrena, fructu parvo, turbinato, apyreno. Mespilus germanica sine officulis.) I. Rang.

Christ Handwb. S. 806. Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 31. Tab. 201.

Die Frucht ist nur halb so groß als die vorherbeschriebene;

ihre Gestalt ist kreiselförmig, mehr lang und zugespitzt als breit; oben läuft sie in einen Theil der vertrockneten Staubfäden und zuweilen in zwei oder drei Kelchblättchen aus, von welchen das eine sich ziemlich oft zu einem kleinen, grünlichen Blättchen entwickelt. Die Farbe der Haut ist fuchsroth und auf der Oberfläche derselben mit kleinen Wärzchen besetzt. Die Frucht ist gänzlich ohne Steine, wird in kürzerer Zeit weich als die vorhergehende und ist von einem besseren Geschmack als jene.

Der Baum wird nicht so groß als der der großen Garten-Mispel, seine Sommertriebe sind dünn, hellbraun und mit schwachen, gelöröthlichen Punkten und einigen Dornen besetzt. Das Blatt ist kleiner, kürzer und schmäler als das der großen Garten-Mispel, unten ist es längs der Mittelrippe wollig und am Rande gezähnt. Der Blattstiel hat zwei kleine Afterblättchen. Die Augen sind viel größer und länglicher als bei der vorigen und stehen vom Zweige ab. Der Blüthenkelch ist bei dieser Art, welche die Botaniker für eine bloße Varietät halten, sehr merkwürdig gebildet; er ist nämlich in 5 breiten, rundlichen und weißen Blättchen abgetheilt, woran die beiden äußeren einen leichten, grünlichen Anstrich haben und etwas scharf auslaufend zugespitzt sind. Die 5 Blüthenblätter sind regelmäßig oval, oben ausgeschweift und etwas größer als der Kelch. Die zahlreichen Staudfäden bedecken die ganze Scheibe; von einem Griffel findet sich durchaus keine Spur; die äußeren Staubfäden entwickeln sich übrigens am frühesten und sind auch stets größer als die andern. Die Entwickelung der Kelchblättchen dieser Art machen diese Mispel schon lange vor ihrer Reife vor andern ihrer Art kenntlich.

Der Herr Gartendirektor Poiteau spricht sich über die Eigenschaft dieser Frucht ohne Steine folgendermaßen aus. Die Botaniker haben in mehreren Fällen die Beobachtung gemacht, daß, wenn die Narbe nicht durch den Blüthenstaub befruchtet worden sey, die Frucht nicht anschwelle und haben als allgemeinen Grundsatz aufgestellt: Keine Befruchtung, keine Frucht. Doch haben die Erzieher neuer Früchte aus Samen Beispiele, wie das der Mispel ohne Steine, sowie der Pflaume ohne Steine dargelegt, welche bis zu ihrem letzten Grad ihrer Reife gelangen, ohne einen Stein oder Kern zu umschließen. Statt daß nun die Botaniker ihren Satz modificirt hätten, haben sie lieber zugegeben, daß die Befruchtung auch auf die Frucht einwirke. Nachdem nun dieses Zugeständniß allen Abschweifungen der Einbildungskraft Thor und Thür geöffnet hatte, hat man mehrere Phänomene auf Rechnung der Befruchtung gesetzt, ohne daß es gründlich bewiesen ist, daß sie Theil daran habe. Bleibt z. B. ein Kern in der Frucht klein oder unvollkommen, so soll die Befruchtung unvollständig gewesen seyn; ist dagegen eine Frucht zu einem bedeutend großen Volumen oder zu einer ungewöhnlichen Form erwachsen, so heißt es, sie sey im Uebermaaße befruchtet worden u. s. w.

Alle diese Theorieen sind einander widersprechend, weil sie nur

auf vereinzelte Thatsachen sich stützen. Der Mispelbaum, welcher hier vorliegt, stößt sie übrigens sämmtlich um; denn da seine Blüthen der weiblichen Organe entbehren, so können sie auch weder unvollkommen, noch gehörig, noch im Uebermaße befruchtet worden seyn und dennoch folgen ihnen wohlgebildete und gut beschaffene Früchte.

Nr. 3. Die Correa's Mispel. Neflier de Correa. Mespilus portentosa, fructu maximo deformi.

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 31. Tab. 202.

Herr Gartendirektor Poiteau und Turpin führen in ihrem berühmten Werke eine neue Mispel an, welche ihnen im December 1807 von Herrn Correa aus Serra mitgetheilt wurde, welche dieser von einem Fruchthändler erhielt, der sie von einem Landmanne der dortigen Gegend erhalten hatte. Nach Erkundigung bei dem Fruchthändler über diese merkwürdige Varietät der Mispeln konnte man weiter nichts ermitteln, als daß der Baum, welcher die Frucht geliefert hatte, deren ziemlich ähnliche hervorbrächte.

Die Größe der Blätter des Probezweiges, sowie die Form der Kelchzähne der Frucht, berechtigten die Verfasser zu der Versicherung, daß diese Mispel eine Varietät der großen Gartenmispel, Mespilus macrocarpa ist; sie scheint durch die Vereinigung von vier Früchten, welche sich, als sie noch unbemerkbare Embryonen waren, zusammengepreßt befanden, gebildet zu seyn. Die 20 Kelcheinschnitte, welche die Frucht krönen, scheinen es in der That zu beweisen, wie denn auch die Gestalt dieser Einschnitte andeutet, zu welcher Art die Frucht gehört. Da die Verfasser nichts weiter als den auf der Kupfertafel abgebildeten Fruchtzweig gesehen haben, so wagen sie es nicht von diesem ungewöhnlichen Naturereigniß eine Beschreibung zu geben; denn obgleich man ihnen gesagt hat, daß der Baum solche Früchte ziemlich häufig hervorbringe, so könnte es doch wohl der Fall seyn, daß diese Früchte, obgleich sämmtlich von ungeheuerem Volumen, darin doch bedeutend von einander abweichen und daß sich nicht leicht noch ein gleiches Exemplar fände, wie das von Herrn Correa mitgetheilte.

Die fünf Kelcheinschnitte und die übrigen Reste der andern an dieser Frucht befindlichen Organe deuten an, daß ihr eine vierfache Blüthe vorangegangen war. Ihre Scheibe war dermaßen entwickelt, besonders nach zwei entgegengesetzten Richtungen hin, daß sie dadurch, rund convex, mittelst einer Längenfurche geschieden war und daß sie drei Viertel eines Kreises beschrieb, indem sie sich rechts und links hinwendete, so daß die ganze Frucht dadurch sehr zusammengedrückt erschien, wie die Abbildung darstellt.

Als die Frucht ihren gehörigen Reifegrad erlangt hatte, wurde sie geöffnet und in ihrem Innern eine große Anzahl unregelmäßig geformter, abgeplatteter und größerer Steine (osselets) als in den andern Mispelarten vorgefunden. Das Fleisch der Frucht war übrigens

gut und unterschied sich in nichts von dem der gewöhnlichen großen Gartenmispel. Der Verfasser bedauert bis jetzt noch, den Baum nicht ausfindig gemacht zu haben, von welchem die Frucht herrührt, um solchen in Vermehrung nehmen zu können, denn wie bekannt, so sind schon eine große Anzahl zufälliger und vorübergehender Varietäten der verschiedenen Obstsorten durch das Fortpfropfen ihrer Zweige auf andere Bäume der Obstcultur erhalten worden. Fast alle unsere buntblätterigen Bäume (arbres panachés) haben einen solchen Ursprung. Bekommt ein Ast eines Baumes bunte Streifen auf den Blättern und man setzt ein Pfropfreis davon auf eine ihm verwandte Baumart, so erhält man sicher die Sorte in ihrer Eigenthümlichkeit wieder, während sie ohne diese Vorsicht vielleicht mit der Zeit verloren gegangen wäre.

Die Kunst weiß nicht allein die flüchtigen Naturspiele, welche von ungefähr entstehen, festzuhalten, sondern sie weiß auch die Natur zu zwingen, ihre Produkte zu unserem Nutzen und Vergnügen zu vervielfältigen. Dem menschlichen Kunstfleiße verdanken wir daher die große Menge köstlicher Früchte, welche unsere Tafel zieren und unsere Gaumen kitzeln, und so würden denn auch, hörte der Mensch einmal auf in betreffender Weise fortzuwirken, alle die köstlichen Früchte, alle die schönen Blumen in ihr Nichts zurückkehren.

Bei der unvollständigen Untersuchung der Frucht und ihres Baumes wäre es wohl möglich, daß die vorliegende Frucht eine Zwillings-, Trillings- oder wohl gar eine Vierlingsfrucht gewesen seyn kann, wie man solche Früchte sowohl unter dem Kernobste, als unter dem Steinobste zuweilen antrifft und die Herrn Verfasser sich vielleicht einer Täuschung hingaben, welche unter diesen Umständen verzeihlich ist; jedenfalls wäre es aber zu bedauern, wenn der Baum, welcher diese 4fache Mispel trug, nicht ausfindig gemacht werden könnte, um diese merkwürdige Varietät zu vermehren.

Nr. 4. Die wilde oder die gemeine Mispel. Neflier des bois. Mespilus germanica. II. R.

Christ Handwb. S. 306.

Die Frucht dieser ursprünglich im Walde wildwachsenden Mispel ist wohl die Stammmutter der vorhergehenden edlern Arten. Die Frucht ist kleiner und nur halb so groß als die große Gartenmispel, ähnelt dieser in Form und Farbe; ihr Fleisch ist eben so trocken und herbe und wird im taigen Zustande erst genießbar. Der **Baum** bleibt klein, hat einen sperrhaften Wuchs und erreicht selten die Höhe von mehr als 8—10 Fuß. Das Holz ist weißlich und so fest wie das Birnbaumholz; die Zweige sind mit kurzen, starken und scharfen Stacheln besetzt, die **Blüthen** sind rosenartig und weiß. Die **Blätter** sind länglich, etwas steif, haarig, oben dunkelgrün, unten weißwollig. Die nachfolgenden Mispelarten sind nicht genießbar, sie gehören demnach nicht eigentlich in einen Obstgarten als vielmehr der Liebhaberei

wegen in Lustgebüsche und englische Anlagen, woselbst sie wegen ihrer Blüthe und Verschiedenheit ihrer Früchte, so wie die Cratagen in dem Vordergrund ihre Stelle einnehmen.

Nr. 5. Die Mispel von Amelanchier. Mespilus Amelanchier. II. R.

Christ Handwb. S. 207.

Diese Frucht wächst in Italien und Frankreich wild und wird auch die Quitte aus Neuengland genannt. Die Frucht ist klein, schwarz und hat einen niedergedrückten Nabel. Der Baum wächst mehr strauchartig, erreicht selten eine Höhe von mehr als 5 Fuß und ist gegen die Kälte gar nicht empfindlich. Das Holz hat eine glatte dunkel purpurfarbige Rinde ohne Stacheln, die Blüthen sind weißröthlich; die Blätter sind oval dunkelgrün, glänzend, unten weißlich. Die schöne Belaubung des Strauchs, so wie seine zahlreichen Blüthen eignen ihn vorzüglich zur Aufnahme in ein Lustgebüsche.

Nr. 6. Der Virginische Mispelbaum mit dem Arbutusblatte. Mespilus arbutifolia. II. R.

Christ Handwb. S. 207. Hinkert S. 179. Nr. 5.

Diese Mispelart wächst in Nordamerika wild und erreicht selten die Höhe von 5 Fuß. Die Früchte sind klein, Anfangs roth, später nehmen sie eine braunrothe Farbe an. Die Blüthe ist weiß und hat statt fünf öfters 6—8 Blumenblätter. Die Blätter sind denen des Erdbeerbaums ähnlich, sie sind schmal, am Ende zugespitzt, oben glatt und dunkelgrün, unten aber etwas wollig und gelblichweiß, am Rande gezähnt.

Nr. 7. Die Birn-Mispel. Mespilus pyriformis. II. R.

Christ Pomologie S. 641. Nr. 197.

Die Frucht ist nur halb so groß als die große Gartenmispel; sie ist gegen den Stiel zu länglicher als jene und birnförmig gestaltet, der Stiel ist länger und die Krone ist tiefer eingesenkt und kleiner als bei der apfelförmigen Mispel. Das Holz und die Triebe sind dunkler und das Blatt an beiden Enden spitziger als bei jener, übrigens kommt sie mit dieser in Allem überein und ist eßbar.

Nr. 8. Der glatte Mispelbaum. Mespilus sylvestris. II. Rang.

Christ H. Wb. S. 207.

Der Baum wächst in Sicilien wild, wird daselbst groß und macht einen geraden Stamm. Die Frucht ist birnförmig und die etwas gezähnten Blätter sind schmal.

Nr. 9. Der stachlige Mispelbaum mit dem Mandelbaumblatt. Mespilus pyracantha.

Christ H. Wb. S. 207.

Ohne Beschreibung.

Nr. 10. Der Mispelbaum mit herzförmigen Blättern. Mespilus cordata.

Christ H. Wb. S. 207.

Hat stachlige Zweige und herzförmige, scharf zugespitzte und fein gezähnte Blätter.

Nr. 11. Der canadische Mispelbaum. Mespilus canadensis.

Christ H. Wb. S. 207.

Wächst in Canada als ein niedriger Strauch wild. Die Blätter sind 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, auf beiden Seiten glatt und am Rande etwas gezähnt. Die Frucht ist klein wie die des Hagedorns und von purpurrother Farbe.

Nr. 12. Die Zwergquitte. Mespilus cotoneaster.

Christ H. Wb. S. 207.

Dieser Strauch wächst auf dem pyrenäischen Gebirge so wie in andern Theilen des nördlichen Europa wild, seine Aeste sind glatt, mit wenigen Zweigen besetzt, die Blätter sind eyrund und nicht gezähnt. Die Frucht ist klein und in ihrer Reife glänzendroth.

Nr. 13. Der unächte Quittenbaum. Chamaemespilus.

Christ H. Wb. S. 207.

Wächst in den nördlichen Theilen von Europa wild, seine dünnen Zweige sind purpurroth und ohne Stacheln. Die Blätter sind eyrund, glatt und am Rande gezähnt, die Stiele sind lang. Die Frucht ist klein und roth.

Nr. 14. Die Zwergkirsche vom Berge Ida. Mespilus orientalis. Chamaecerasus Idaea.

Christ H. Wb. S. 207.

Wächst auf dem Berge Ida, auf der Insel Creta wild. Der Baum wird 8 Fuß hoch, hat glatte Aeste, 2½ Zoll lange und 2 Zoll breite, dicke Blätter, die oben dunkelgrün und unten wollig sind. Die Frucht ist groß, schön roth und wächst in Büscheln.

Nr. 15. Der glatte virginische Mispelbaum. Mespilus virginiana.

Christ H. Wb. S. 207.

Der Baum wird 6 bis 8 Fuß hoch, die Blätter sind länglich-eyrund, auf der untern Seite wollig und am Rande nicht gezähnt Die Frucht ist eyrund und in ihrer Reife blau.

F. Die Azerolen.

Azerotiers, Crataegus. Azzarole.

Unter der großen Anzahl der zur Familie der Crataegus gehörenden Früchte, welche mit der Mispel am nächsten verwandt sind, befinden sich mehrere, welche zum Dessert-Obst oder zu Confitürs dienen, und demnach unter die Obstfrüchte gezählt werden. Die ungenießbaren Arten sind Waldbäume, oder gehören ihrer Blüthen wegen in Lustgebüsche, so wie die ungenießbaren Mispelarten. Die Azerolen wachsen theils buschartig, theils bilden sie einen ansehnlichen Stamm; sie haben dreilappige Blätter, die oben hellgrün und unten weißlich sind, ihre Triebe sind theilweise mit starken Stacheln besetzt, die Blüthen kommen in Büscheln von 12 bis 16 Blumen hervor, an welchen sich jedoch selten mehr als 6 bis 7 Früchte ansetzen. Die Frucht ist nicht groß, wie große Kirschen, sie ist rund oder birnförmig gestaltet, von Farbe theils roth, theils weißlich oder bleichgelb. Ihr Fleisch ist hellgelb, trocken oder mehlig, von angenehm säuerlichem Geschmacke, daher sie meist zu Confitüren verwendet werden. Ihr Same sind harte, ungleiche, auf der einen Seite breit gedrückte Steine, wie der der Mispeln. Man erzieht die Azerolen entweder aus deren Samen oder aus den Wurzelausläufern, die edlern Arten aber werden durch das Pfropfen auf dem gemeinem Weißdorn (Crataegus oxyacantha), oder auf Birnwildlinge fortgepflanzt. Unter die vorzüglichern Arten gehören:

Nr. 1. Der Azerolapfel. Crataegus azarolus. Mespilus Apii folio laciniato. Insgemein der Azerolbaum genannt.

Christ H. Wb. S. 129.

Wächst in Italien und in der Levante wild, woselbst die Frucht als Dessert genossen wird. Die Frucht ist größer, als die gemeine Hagebutte, von Farbe roth, und, wenn sie vollkommen reif ist, von angenehm säuerlichem Geschmack. Der Baum macht einen starken, 20 Fuß hohen Stamm, der viele irreguläre Zweige treibt, welche eine hellbraune Rinde haben. Das Blatt ist größer, als das des gemeinen Hagedorns, es hat breitere Lappen und eine blässere Farbe als jenes. Auch die Blüthen sind größer als bei jenem und kommen an den Seiten der Zweige in kleinen Trauben hervor.

Nr. 2. Der virginische Azerolbaum. Crataegus Crus galli (Linné).

Christ H. Wb. S. 129.

Die Frucht ist ansehnlich groß, roth, und reift im September, sie hat fünf halbmondförmige Steine. Der Stamm wird stark,

erreicht eine Höhe von mehr als 15 Fuß, und treibt viele irreguläre, mit starken Dornen besetzte Zweige von hellbrauner Farbe. Die Blätter sind unten schmal, breiten sich gegen die Spitze gut aus und erscheinen fast eyrund; am Rande sind sie tief gezähnt; der Blattstiel ist kurz. Die Blüthe ist groß, weiß und hat 5 Blumenblätter, welche sich schön ausbreiten.

Nr. 3. Der scharlachrothe Azerolbaum. Crataegus coccinea. Mespilus Coccinea. Azarolier écarlata.

Traité des arbr. fruit. Vol. II. Liv. 48. Tab. 288. Christ H. Wb. E. Christ Pomol. 1. B. E. 672. Nr. 12.

Unter allen Crataegus-Arten ist dieser mit seinen großen Dornen und prächtigen scharlachrothen Früchten der vorzüglichste. Sein Vaterland ist Nordamerika, vorzüglich Virginien und Canada. Die Frucht ist ziemlich rund, von der Größe einer starken Kirsche oder Flintenkugel, schön scharlachroth und mit einer feinen weißen Wolle angeflogen, welche aber der Schönheit der Frucht nichts entzieht. Die Krone ist sternförmig und die Abtheilungen des Sternes sind lange, spitzige, gezähnte, gerade in die Höhe stehende Blättchen, mit runden Drüsen besetzt, um die Krone findet man feine Rippchen. Der Stiel ist ½ Zoll lang, zuweilen kürzer, bräunlichroth und stark mit Wolle überzogen. Das Fleisch ist goldgelb, nicht sehr saftig und von einem angenehmen süß-säuerlichen, etwas gewürzhaften Geschmack, so daß die Frucht in südlichen Ländern zum Nachtisch genossen werden kann, bei uns aber nur zu Confitürs verwendet wird. Das Kernhaus hat 5 Kammern, in welchem 5 steinharte, gelbe, dreifach geriefte Steine, wie bei der Mispel, befindlich sind, welche einen birnkernähnlichen öligen Samenkern umschließt, der mit einem gelblichen Häutchen überzogen ist.

Der Baum treibt einen 20 Fuß hohen Stamm, seine Zweige breiten sich flach aus und laufen verworren durch einander und bilden eine große Krone. Die Zweige haben eine aschgraue, glänzend-glatte Rinde, sie sind mit starken, scharfen, an ihren Spitzen etwas unterwärts gebogenen Dornen besetzt, doch giebt es auch Bäume derselben Art, welchen diese Dornen fehlen. Die Sommertriebe sind kurz, zart, an den Augen gebogen, glänzendbraun, stark weiß punktirt und an den Spitzen wollig. Das Blatt ist groß und schön geformt, es ähnelt einem kleinen Weinblatt; auf jeder Seite des Randes sind 6 Einkerbungen, wovon eine jede mit einer Spitze versehen ist, übrigens ist es am Rande durchaus scharf und gleich gezähnt, im Herbste färbt es sich vor dem Abfallen erst gelb, dann roth. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang und an seinem Anfange etwas roth. Die Blüthe ist weiß, kommt zu Ende Mai's hervor und ihre 5 Blumenblätter breiten sich weit aus.

Nr. 4. Der birnbaumblätterige Azerolbaum. L'Azaerolier à feuilles poirier. Mespilus pyrifolia. Crataegus pyrifolia.

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 40. Tab. 246.

Stammt aus Nordamerika und wird in dem Pflanzengarten zu Paris unter dem Namen birnblätteriger Hagedorn (Epine à feuilles de poirier) erzogen, und unter diesem Namen führt ihn Lamarck in seiner Illustratio generum auf. Später kommt er in dem Hortus Keisensis unter dem Namen Crataegus pyrifolia vor und wahrscheinlich ist der Crataegus punctata in Jacquin's Hortus Vindobonensis p. 10. Tab. 28. derselbe. Herr Puiret hat ihn neuerdings in seiner Encyclopädie als kornelkirschenblättrigen Hagedorn, Mespilus cornifolia Vol. IV. p. 44. beschrieben. Die Früchte sind verschieden in Form und Größe; manche birnförmig gestaltet und nahe am Stiel höckerig, ihr mittlerer Durchmesser beträgt 8 bis 10 Linien. Die Farbe der Haut ist ein lebhaftes Roth, welches in's Feuerfarbene übergeht, mit ungleichen gelben oder grünlichen Punkten besetzt, in deren Mitte sich ein kleinerer schwarzer Punkt befindet. Die Krone ist von 5 sehr großen Kelcheinschnitten gebildet. Das Fleisch ist gelblich, wenig saftig und von einem angenehm säuerlichen Geschmacke. In der Mitte der Frucht befinden sich 3 bis 5 Steine, von denen aber nur selten zwei, zwei vollkommen ausgebildete Mandeln umschließen.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum aus Samen erzogen ist in seiner Jugend stachlich, die Sommertriebe sind roth und mit Punkten besetzt. Die Augen sind dick, stumpf, röthlich und mit dicken, rundlichen, glänzenden Schuppen belegt, wovon eine die andere deckt. Das Blatt ist oval, steif, am Rande scharf gezähnt und sitzt an einem kurzen Blattstiel, welcher große, sichelförmige, gefranzte Afterblätter hat. Das Blatt hat einige Aehnlichkeit von dem des wilden Birnbaumes, es röthet sich im Herbste vor dem Abfallen. Wird der Baum älter, so verändert sich sein Ansehen und er nimmt alsdann eher die Haltung eines Apfelbaumes an; die Stacheln verschwinden und die Blätter werden nach ihrer Basis hin eckig und schmäler, nach der Spitze zu runden sie sich mehr ab, jedoch findet man deren immer noch, welche mehr elliptisch geformt sind. Sie haben paralellaufende, schiefe, oben furchenartig ausgehöhlte, unterhalb vorspringende und etwas wollige Seitenrippen und sind am Rande mit kleinen Zähnen besetzt; am gewöhnlichsten zeigt der obere Theil desselben außerdem zwischen den Rippen noch große Ausschweifungen. Der Blattstiel ist kurz, halbcylindrisch, röthlich und hat große, sichelförmige und gefranzte Afterblätter, sie fallen aber bei manchen Blättern ab, bevor sich diese gehörig entwickelt haben.

Nr. 5. Der birnbaumblätterige Azerolbaum mit gelber Frucht. Azerolier à feuilles poirier à fruit jaune. Mespilus pyrifolia, lutea.

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 39. Tab. 247.

Diese Varietät ist seltener zu finden als die vorher beschriebene, nur Willdenow führt sie in seiner Species plantarum vom Jahr 1797 an. Der Baum zeigt wenig Verschiedenheit in seinem Ansehen, und seine Sommertriebe und Blätter gleichen denen des gewöhnlichen birnbaumblätterigen Azerolbaumes, nur sind dessen Blattstiele weniger roth gefärbt als bei jenem. Die Frucht ist aber gelb, ohne die mindeste Röthe. Auch in ihrer Form scheint sie etwas verschieden zu seyn, doch sind die Früchte ebenfalls so punktirt, wie die rothen und die Krone ist von gleicher Bildung.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum, von welchem die Beschreibung entlehnt worden ist, steht in dem Garten des Herrn Choiseul in den elysäischen Feldern zu Paris und ist noch wenig bekannt.

Nr. 6. Der rainfarrenblätterige Azerolbaum. Azerolier à feuilles tanaisie. Mespilus tanacetifolia. Crataegus tanacetifolia.

Traité des arbitr. fruit. Vol. VI. Liv. 41. Tab. 257.

In Person's Synopis plantarum vom J. 1807 unter dem Namen Crataegus tanacetifolia, und in dem Dictionaire de l'Encyclopedie des Hrn Poiret als Azerolier à feuilles tanaisie enthalten, stammt aus dem Oriente. Die Frucht ist rund, 10 Linien im Durchmesser haltend, unten und oben etwas eingedrückt und hat die Gestalt eines kleinen Apfels. Die Kronenblätter (Kelcheinschnitte) sind theils geschlossen, theils offen, sie sind kurz und breit, auch befinden sich noch außerdem an der Basis des Fruchtknotens mehrere mit Drüsen besetzte kleine Blättchen. Die Farbe der Haut ist gelb und leicht mit feinen Härchen besetzt. Das Fleisch ist etwas weniger gelb als die Farbe der Haut, nicht übrig saftig, und von einem angenehm säuerlichen, dem Apfel ähnlichen, doch zuweilen etwas bitterlichen Geschmacke. In der Mitte der Frucht befinden sich 5 rauhe Steine, welche an den Seiten zusammen gedrückt, außerhalb convex und oben seidenhaarig sind, und wovon jeder seinen Griffel beibehält.

Die Frucht reift gegen Ende des September.

Der Baum ist klein, hat Stacheln, und behält selbst in dem besten Erdreich einen unregelmäßigen, krüppelhaften Wuchs. Die Aeste sind kurz, steif und breiten sich weit aus. Die jungen Triebe sind dunkelgrün, gestreift, aufgerissen, wollig, und enden mit einem geraden, sehr starken Dorn. Das Auge ist groß, rundlich und roth von Farbe. Das Blatt ist klein, steht abwechselnd am Zweige.

die meisten sind in 3 bis 5 Lappen getheilt, es ist oben glänzend dunkelgrün, unten bleichgrün, überall mit Wolle überzogen und am Rande mit kleinen, in kopfförmigen Drüsen sich endigenden Zähnen besetzt. Der Blatstiel hat 2 große, breite, gezähnte Afterblätter. Die Blüthen sind größer als bei den andern Azerolarten, kaum gestielt und bestehen aus converen, an den Enden der Zweige sehr dicht stehenden Döldchen; von Farbe sind sie schmutzig weiß, etwas grünlich und verbreiten einen angenehmen, der Hagedornblüthe ähnlichen Geruch.

II. Die Kornelkirschen.

Cornus mascula.

Der Kornelkirschenbaum wächst sowohl in Kleinasien in der Nähe des Berges Ida, als auch in vielen Gegenden Deutschlands in den Wäldern wild, woselbst er unter vielen Provinzial-Namen vorkommt; wegen der Genießbarkeit seiner Früchte und seiner frühzeitigen gelben Blüthen hat er einen Platz in unseren Obstgärten erhalten. Es giebt viele Varietäten, welche wahrscheinlich aus den Samen des gewöhnlichen Kornelkirschenbaumes entstanden sind, die der Oberpfarrer Christ in seinem Handwörterbuch Seite 236 den Namen nach anführt, aber keine Beschreibung davon liefert. Die Früchte, welche fast jedes Jahr sehr reichlich erscheinen, sind schön länglich-oval, im Anfang sind sie grün, färben sich aber im Herbste glänzend hochroth, und wenn sie vollkommen reif geworden sind, so verändert sich ihre Farbe in ein dunkeles Braunroth, worauf sie bald teig werden und vom Baume abfallen. In diesem Zustande sind sie roh genießbar und haben alsdann einen angenehmen weinsäuerlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Vor ihrer vollen Reife sind die Früchte, mit Zucker zu Compots gekocht, beim Braten eine beliebte Beikost. Der Stein gleicht dem einer Olive, er umschließt in zwei verschiedenen Kammern zwei Kerne, wovon aber nur einer gewöhnlich vollkommen ausgebildet und keimfähig ist. Die Früchte sind, reif genossen, sehr gesund, und auch in der Medizin nicht ohne Nutzen; in der Conditorei werden sie in Zucker eingekocht, zu Marmeladen und Saft bereitet öfters den Patienten vom Arzte empfohlen. Die unreifen Früchte, welche sich aber schon gefärbt haben, werden in Wasser weich gekocht und in Salzwasser mit Lorbeerblättern, Fenchel und Gewürze wie Oliven eingemacht; sie kommen an Farbe und Geschmack den veronesischen Oliven fast gleich, und werden wie diese als Reizmittel des Gaumens dargestellt, oder in Saucen bei Fleischspeisen genossen.

Der Baum wächst sowohl hochstämmig als auch strauchartig; als Strauch erreicht er eine Höhe von 4 bis 6 Fuß, zum Hochstamm erzogen bildet er eine 15 bis 20 Fuß hohe schöne Krone, welche durch den Schnitt in allerlei Formen erzogen werden kann; auch zu Hütten und Zäunen läßt sich der Kornelkirschenbaum recht gut verwenden, indem diese, regelmäßig beschnitten, sehr dicht und dauerhaft sind, und wegen ihrer frühen Blüthe, welche schon im März und April eintritt, bevor sich das Laub zeigt, einen schönen Anblick gewähren. Die Fortpflanzung des Kornelkirschenbaumes geschieht entweder durch Wurzelschossen, Ableger oder Stecklinge, welche man im Spätherbst schneidet und dazu einjährige starke Sommerlatten nimmt; man verwahret sie an einem frostfreien Orte in nicht zu feuchtem Sande und steckt sie im Frühjahre an einem schattigen Orte in frisch umgegrabene Beete. Die Vermehrung durch Samen ist langsamer, denn die im Spätherbst eingesammelten, vollkommen reifen Früchte, deren Steine man der Erde sogleich anvertraut, gehen erst im zweiten Jahre auf, aber viele davon vertrocknen, bevor sich ihre Keimkraft entwickelt hat. Der Baum oder Strauch kommt zwar in jedem Boden gut fort, doch liebt er ein nicht allzu festes und etwas feuchtes Erdreich und widersteht der größten Kälte. Sein Holz ist außerordentlich dauerhaft und hart, von Farbe weißgelblich, mit einer rauhen, dunkelgrauen oder röthlichen Rinde überzogen und ist vorzüglich zur Verfertigung mechanischer oder musikalischer Instrumente zu benutzen.

Die vorzüglichsten Varietäten des Kornelkirschenbaumes, welche Christ im H. Wb. S. 237. anführt, sind folgende:

1. Der hochrothe Kornelkirschenbaum ist die gewöhnlichste Art, welche in unsern Gärten erzogen wird, seine Früchte sind oval, hochroth und glänzend glatt.
2. Mit gelben Früchten; ist seltener als der vorige.
3. Mit frühen, weißen oder wachsgelben Früchten.
4. Mit frühen, schwarzrothen Früchten.
5. Mit frühen, panaschirten Früchten, zwei Arten.
6. Mit der frühesten, rothen Frucht.
7. Mit der größten rothen Frucht, die beste Art zum Gebrauch.
8. Mit der großen, rothen, späten Frucht.
9. Mit der späten, dunkelbraunen oder schwarzen Frucht.
10. Mit der späten, weißen Frucht.
11. Mit der späten panaschirten Frucht.
12. Mit der gemeinen rothen, allerspätesten Frucht, die am Baume bleibt, bis sie der Frost abwirft.

C. Schalenobst.

I. Mandeln. Amandes.

Der Mandelbaum (Amygdalus communis, Lin.) stammt den ältesten geschichtlichen Urkunden zu Folge ursprünglich aus dem südlichen Theile Palästina's und der Landenge von Suez, damals Idumea genannt, und verbreitete sich von da über Griechenland und die Inseln des mittelländischen Meeres. Durch die Römer kam er unter dem Namen des griechischen Nußbaumes nach Italien und Frankreich, von wo er weiter über England und die südlichen Länder Deutschlands verpflanzt wurde und daselbst noch häufig in den Weinbergen und Gärten theils zur Zierde theils zum Nutzen erzogen wird. Mit dem Pfirschenbaume hat er die größte Aehnlichkeit und seine Belaubung läßt ihn schwer von demselben unterschieden, hingegen seine Blüthen und Früchte sind von denen des Pfirschenbaumes dergestalt unterschieden, daß die Botaniker und unter diesen Linné ihn in seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Classe, Icosandria Monogyna, und die Pomologen zur Fruchtabtheilung des Schalenobstes setzten. Die Sommertriebe des Mandelbaumes sind nicht so roth wie die des Pfirschenbaumes, sondern grüner und fein punktirt. Die Blätter unterscheiden sich durch etwas mehr Größe, ihre Rippchen stehen etwas mehr hervor, als bei denen des Pfirschenbaumes, auch stehen sie dichter am Zweige, und haben tiefere Einschnitte am Rande. Der Mandelbaum wächst lebhafter als der Pfirschenbaum; er erreicht in einem ihm zuträglichen Erdreiche eine Höhe von 15 — 25 Fuß, trägt seine Aeste gerade in die Höhe und seine dicht mit Zweigen besetzte Krone ist, obgleich dicht, wegen der schmalen Blätter, dennoch licht belaubt. Der Stamm wächst gerade in die Höhe, wird ziemlich stark, seine rauhe Rinde ist dunkelaschgrau, und sein Holz sehr hart und schön geadert. Die Blätter sind lang, schmal, an beiden Enden zugespitzt, und an ihren Rändern fein und regelmäßig gezähnt. Von den Blättern des Pfirschenbaumes unterscheiden sie sich noch dadurch, daß sie etwas glätter, steifer, glänzender und von Farbe hellgrüner sind als jene. Die Blüthen, welche sehr frühzeitig zum Vorschein kommen, bestehen aus einem becherförmigen, in fünf Abschnitte getheilten Blumenkelche, fünf bis sechs blaßrothen, länglichen und ausgehöhlten Blumenblättern, welche zwanzig bis dreißig Staubfäden umgeben, in deren Mitte ein walzenförmiger Griffel steht. Die Früchte, welche im September beinah zugleich mit den Wall- und Haselnüssen reifen, sind mit einer dünnen, wolligen, trockenen und schwammigen, grünen Schale überzogen, welche der Länge nach durch eine Furche getheilt ist, einen bittern, unangenehmen Geschmack hat, und sich bei'm Abfallen der Frucht vom Baume von selbst öffnet. Innerhalb dieser grünen Schale befindet sich

eine zweite, die aber fest und holzig und eben so wie die erstere geformt ist. Die Oberfläche dieser Schale ist unregelmäßig gefurcht, mit ganz feinen Löchern durchbohrt, und gleichsam mit einem sehr feinen Netz bedeckt. In der Mitte dieser zweiten Umhüllung befindet sich die eigentliche genießbare Mandel, deren Form länglich, in der Mitte plattgedrückt, oben rund und unten mehr oder weniger zugespitzt ist. Sie ist mit einem braunrothen, harzig schmeckenden, rauhen Häutchen überzogen, unter welchem sich ein weißer Kern befindet, welcher einen bald süßen, bald bittern Geschmack hat. Der Mandelbaum trägt in den südlichen Theilen Deutschlands, woselbst er in den Weinbergen häufig angepflanzt wird, ziemlich reiche Früchte; in den Gärten findet man ihn weniger und daselbst nur die Art mit gefüllter Blüthe oder die Zwergmandel, welche wegen ihrer schönen und frühzeitigen Blüthen den Lustgebüschen eine wahre Zierde gewährt. Die Blüthe des Mandelbaumes kommt etwas später als die des Pfirschen- und Aprikosenbaumes zum Vorscheine, leidet wie diese von Nachtfrösten oder kalten Nordwinden, und kann von diesen sehr leicht zu Grunde gerichtet werden. Will man den Mandelbaum in unserm Clima anpflanzen, so gebe man ihm eine südlich gelegene Stelle am Spalier und bedecke ihn bei rauher Witterung durch Vorsetzen von Strohmatten, wodurch die Blüthen geschützt werden. Der Mandelbaum, dessen Pfahlwurzel sehr tief in die Erde eindringt, verlangt einen tief gehenden, warmen, trockenen und etwas sandigen Boden zu seinem Gedeihen, und bei uns eine Bedeckung im Winter wie der Pfirschen- und Aprikosenbaum. Seine Fortpflanzung geschieht durch seine Mandeln, man erhält aber selten wie bei den Pfirschen oder Aprikosen dieselbe Sorte in ihrer Echtheit wieder, und er artet vorzüglich häufig aus. Man legt die Mandeln, sobald sie reif sind, noch frisch mit ihren grünen Schalen eine Hand breit aus einander in ein gut bearbeitetes Beet, wo sie gewöhnlich schon im kommenden Frühjahr keimen und zu ziemlich starken Bäumchen heranwachsen. Will man die Mandeln erst im Frühjahre aussäen, so legt man sie schichtweise in etwas feuchten Sand, wo sie bald zu keimen anfangen und bald in die Erde gebracht werden müssen. Die sicherste Art, um dieselbe Sorte wieder zu erhalten, ist die Veredlung vermittelst des Oculirens auf das schlafende Auge; man bedient sich hierzu zur Unterlage des Pflaumenwildlings, weil dieser dauerhafter für kalte Gegenden als der Mandelstamm selber ist, und weniger eigensinnig auf Boden und climatische Verhältnisse, so wie bei der Pfirsche und Aprikose für unsere Gegenden vorzüglich geeignet, diese an ein wärmeres Clima gewöhnten Obstsorten fortzupflanzen. Uebrigens ist die Behandlung des Mandelbaumes nach seiner Veredlung ganz der der Pfirschen- und Aprikosenbäume gleich, nur bedarf er nicht einen so kunstmäßigen und scharfen Schnitt, als bei jenen erforderlich ist; man giebt ihm gleich in dem 2ten Frühjahr nach seiner Veredlung die ihm bestimmte Form vermittelst des kürzeren oder längeren Schnittes des Hauptstammes entweder auf den Gabelzug oder auf den Herzstamm

und zur Pyramide, und überläßt ihn alsdann mehr der Natur als der Kunst. Für den Winter bedarf der Mandelbaum so wie der Pfirschenbaum eine Bedeckung mit Strohmatten oder Tannenreisig, und im Frühjahre muß seine Blüthe ebenfalls durch Vorsetzen von Strohmatten gegen die Spätfröste geschützt werden, wenn man sich einer Ernte seiner Früchte erfreuen will. Seine Blüthe kömmt gewöhnlich etwas später als die des Pfirschen- und Aprikosenbaumes zum Vorschein und gewährt wegen ihrer röthlichen Färbung einen schönen Anblick. Die Frucht des Mandelbaumes wird, nachdem sie von ihrer äußern Umhüllung befreit ist, theils frisch genossen, oder getrocknet zu vielen Bäckereien und Speisen benutzt; sie macht für die Gegenden, woselbst der Mandelbaum häufig gebaut wird, einen bedeutenden Handelszweig aus, auch bereitet man aus den von ihrer braunen Oberhaut vermittelst des Abbrühens derselben in heißem Wasser befreiten Mandeln die so sehr beliebte und kühlende Mandelmilch (**Orgeade**) zu welcher einige bittere Mandeln hinzugesetzt dieser ein vorzüglich angenehmer Geschmack mitgetheilt wird. Außerdem bereitet man aus den Mandeln das bekannte Mandelöl, welches hell und süß zu mancherlei Gebrauch dient, selbst das braune Oberhäutchen der Mandeln wird, zerstoßen oder zerrieben, zu einem die Haut fein und glatt erhaltenden Waschteig benutzt. Der Genuß der bittern Mandeln in Uebermaß ist dem Menschen so wie dem Thiergeschlechte nachtheilig, und sowohl Vögel als andere Thiere bekommen nach deren Genuß gichtische Zuckungen und sterben häufig davon. Der Geschmack der Mandeln ist entweder süß oder bitter; in Betreff der holzigen Schale, welche sie umgiebt, so ist diese bald härter, bald weicher; und endlich die Mandel selbst theils groß, theils auch wieder etwas klein. Eine Classification der Mandeln findet bis jetzt noch nicht statt, man könnte sie aber wohl füglich in bittere und süße Mandeln eintheilen, so wie der Oberpfarrer Christ in seinem Handbuche der Obstbaumzucht die Aprikosen in mit süßen oder mit bittern Mandeln eintheilte.

Nr. 1. Die große süße Steinmandel. Amandier à gros fruits doux. Amygdalus marocarpa. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 260. Nr. 1. Christ H. Wb. S. 301. Traité des arbres fruit. Liv. 21. Tab. 122.

Die Frucht ist unter allen Mandelsorten die größte; die holzige Schale derselben ist fest, stark, roth von Farbe, und hier und da mit kleinen Grübchen versehen. Die grüne Schale, welche diese Hülle umgiebt, öffnet sich bei der Zeitigung der Frucht, und ihr innerer Stein oder ihre Nuß fällt dann von selbst heraus. Die Mandel selber ist mit einer hell- und dunkelbraun gestreiften Haut überzogen, und hat einen süßen, kräftigen Geschmack. Die Frucht ist gewöhnlich 2 Zoll lang und 1¼ Zoll breit, und wird in den südlichen Ländern größer als in unserm kältern Clima. Die äußere Hülle ist wie bei der Pfirsche mit einer feinen Wolle überzogen; sie hat an ihrer gekrümmten Schärfe

eine zarte Linie, welche sich oben in ein zartes Knöpfchen endet, und sich öffnet, sobald die Mandel reif ist.

Die Mandel ist 1 Zoll und 8 Linien lang, und gegen 1 Zoll breit; gegen Ende September's fängt sie an zu reifen und springt aus ihrer Schale.

Der Baum ist der größeste unter den Mandelbäumen, er geht mit seinen Haupt- und Nebenästen in spitzen Winkeln in die Höhe, setzt sich gerne in Gabeln nach einander an und treibt lange, starke, grasgrüne, auf der Sonnenseite fast braunrothe Sommertriebe, welche fein punktirt sind. Das Blatt ist lang, schmal, auf dem Rande sehr fein gezähnt und von hellgrüner Farbe. Der Blattstiel ist kurz. Ist vorzüglich an's Spalier geeignet, und gewährt im Frühjahre wegen seiner großen schönen Blüthen einen herrlichen Anblick.

Nr. 2. Die kleine süße Steinmandel. Amandier commun. Amygdalus communis. II. R.

Christ. H. Wb. S. 301. Traité des arbr. fruit. Liv. 25. Tab. 141.

Diese Frucht ist fast um die Hälfte kleiner als die große süße Steinmandel; sie hat eine sehr harte, an den Kanten etwas gezähnte Schale, welche sich von der äußern, grünen Umhüllung nicht leicht ablöst.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum treibt lange, gerade Sommertriebe, welche auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite aber roth sind. Das Blatt ist schmal, länglich zugespitzt, hellgrün und am Rande fein gezähnt, am Ende des Blattes befinden sich Drüsen. Die Blüthe ist ausgehöhlt, fleischfarbig und hat unter allen Mandelblüthen die längsten Blumenblätter.

Nr. 3. Die süße Krachmandel. Damenmandel. Jordansmandel. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames. Amygdalus mensarum. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 262. No. 2. Süße Mandel mit mürber Schale.
Christ H. Wb. S. 301. B. 6. Traité des arbr. fruit. Liv. 13. Tab. 75.

Diese Frucht unterscheidet sich von den übrigen Mandeln durch ihre dünnere, holzige Schale, welche sich leicht zwischen den Fingern zerdrücken läßt, auch ist sie gewöhnlich etwas spitziger und die Spitze meist mehr auf eine Seite gekrümmt als bei den vorhergehenden Mandeln. Als Ursache, warum sich diese geschätzte Eigenschaft bei dieser Sorte vorfindet, giebt man an, daß sich bei derselben die innere Schale viel später, als bei den übrigen zu bilden beginnt, so daß man oft im August beinahe gar nichts davon bemerkt.

Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wächst ziemlich stark und lebhaft, treibt lange, gelblich grüne Sommertriebe, die um die Augen herum gewöhnlich

braunroth sind, und regelmäßiges Tragholz ansetzen. Die Blätter sind breiter und kürzer als bei den übrigen Mandelsorten, und stehen näher beisammen. Die Blüthe ist sehr klein und von Farbe blaßroth.

Nr. 4. Die kleine süße Krachmandel. Sultansmandel. Amandier à fruits doux et noyau tendre. Amande Sultane. I. R.

Christ Pomol. S. 301. Traité des arbr. fruits Vol. I. Liv. 54. Tab. 325.

Ist von der vorher beschriebenen nur durch geringere Größe unterschieden; beide Sorten sind wegen ihrer leicht zerbrechlichen Schalen vorzüglich zum Dessert beliebt, und verdienen häufigen Anbau selbst in etwas nördlich gelegenen Gegenden, woselbst die Bäume am Spalier erzogen besser gegen die Nachtfröste geschützt werden können, als im Freien. Bei ältern Bäumen nimmt die Weichheit der holzigen Schale dieser Mandeln etwas ab; doch wird sie niemals so hart als die der gemeinen Mandel.

Die Frucht reift Ende August.

Nr. 5. Die Pfirschenmandel. Amygdalus Persica. Amandier Pêcher. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 263. Nr. 4. Christ HWb. S. 301. T. O. G. B. XII. S. 260. Tab. 14. Traité des arbr. fruit. Liv. 23. Tab. 133.

Diese Frucht ist halb Pfirsche und halb Mandel, jedoch mehr Mandel als Pfirsche, denn das Fleisch der äußeren, grünen Schale ist, wenn die Mandel ganz reif wird, eßbar, und bildet den Uebergang von der Mandel zu der Pfirsche. Ihre äußere grüne Hülle besteht aus einem ½ Zoll starken, etwas härtlichen, pavienartigen gelben Pfirschenfleische, welches um den Stein herum geröthet und genießbar, aber von keinem erhabenen Geschmack ist. Die Frucht wird, in gutem Boden erzogen, wie ein starkes Hühnerey groß, gewöhnlich aber hat die Mandel mit ihrer holzigen Schale über 2 Zoll in der Länge und 1 Zoll in der Breite. Der Stein der Mandel ist tief gefurcht, sehr dick und hart, rauh und mit röthlichen Fasern besetzt. Die darin enthaltene Mandel oder der Kern übertrifft an Größe die große Krachmandel; sie hat eine sehr scharfe Spitze, eine weißgelbliche, mit helleren Streifen gezeichnete Haut, und ihr Geschmack ist süß, jedoch weniger süß als der der Krachmandel.

Die Frucht reift gegen Ende Oktober's; in noch nicht völlig reifem Zustande benutzt man sie vorzüglich zum Einmachen in Zucker.

Der Baum wird am größten unter allen Pfirschen- und Mandelbäumen, hat stärkere Blätter als der gewöhnliche Mandelbaum und ist in Hinsicht der Blüthe nicht so empfindlich gegen ungünstige Witterung wie dieser, daher gewöhnlich fruchtbarer. Seine Blüthe hält

das Mittel zwischen der Mandel- und der Pfirschenblüthe; sie ist prachtvoll, sehr groß, hat nicht die völlige Röthe der Pfirschenblüthen, ist aber doch röther als gewöhnlich die des Mandelbaumes zu seyn pflegt.

Nr. 6. Die große bittere Steinmandel. Amandier à gros fruit amer. Amandier franc. Amygdalus genuina. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 262. Nr. 3. Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 59. Tab. 365.

Die Frucht ähnelt in ihrer äußern Gestalt der süßen Mandel, sie ist grün, etwas unegal und mit einer zarten, weißgrauen Wolle überzogen. Die hölzerne Schale der Frucht ist braungelb, an den Backenseiten genarbt, sehr dick und fest, so daß sie sich schwer öffnen läßt. Die Mandel selbst ist lang, schmal, mit einer weißgelben, starken Haut überzogen, die sich gut abziehen läßt, ihr Fleisch ist zart, aber von einem bittern Geschmack. Der Baum wächst sehr stark, wird groß, und belaubt sich licht; er treibt lange, starke Sommertriebe, welche fahlgrün, auf der Sonnenseite aber braunroth sind. Das Blatt ist klein, länglich und schmal, am Rande abgerundet gezähnt, gewöhnlich ist es grasgrün, häufig auch röthlich auf der Sonnenseite. Die Blüthe ist ziemlich groß, von schwachrother Farbe.

In dem Poiteau'schen großen Werke kommt im I. B. Liv. 59. Tab. 365 dieselbe unter den Namen: Der ächte Mandelbaum, Amandier franc, Amygdalus genuina, flore aliis magis albo, fructus putamine duro, embryone amaro, vor, welcher mit einiger Abweichung in dessen Beschreibung, welche hier folgt, keine besondere Varietät der bittern Mandel seyn kann:

Unter allen Mandelbäumen mit hartschaligen Früchten, deren Mandel bitter schmeckt, zeichnet sich dieser darin aus, daß er sehr hoch wird und sich gut trägt. Auch hat er nicht so große Blätter wie mehrere seiner Varietäten; seine Blätter sind übrigens fein gezähnt, und ihr Stiel ist mit kleinen, kugelförmigen Drüsen besetzt. Seine Blüthen sind größer und weißer als die irgend eines andern Mandelbaumes; ihre Blumenblätter kreuzen sich und sind oben ausgeschweift. Sobald die Blüthen dem Verwelken nahe sind, röthet sich der Nagel ihrer Blätter schwach; übrigens bleiben sie lange geöffnet. Die Frucht ist mit der äußern Schale 40 Millimeter (18 Linien) lang. Die innere Schale ist sehr hart, und enthält eine, mit einem fuchsrothen gerippten Häutchen überzogene bittere Mandel. Die äußere Schale öffnet sich im September und die Mandel fällt im October heraus.

Nr. 7. Die Pistazien-Mandel. Amandier Pistache. Amygdalus minor, fructu parvo, putamine fragili, embryone dulci. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 55. Tab. 325.

Von der Sultansmandel unterscheidet sich der Baum durch mindere Größe, durch mehrere, aufrecht stehende Aeste, und durch seine

gelblich-grünen mit rothen Punkten gesprenkelten Sommerzweige. Die Blätter desselben sind sehr klein, nur 2 — 3 Zoll lang, schmal, glatt und glänzend. Die schöne Blüthe hat 18 Linien im Durchschnitt, die Blumenblätter sind oben ausgeschweift, kreuzen sich und färben sich am Nagel lebhaft violettroth, ebenfalls die Basis der Staubfäden. Die Frucht ist klein, nur 14 — 15 Linien lang, feinhaarig, und endigt sich in einer stumpfen Spitze; die äußere Schale derselben löset sich gegen den 20. August hin leicht von der Mandel. Die Schale ist härter als bei der süßen Krachmandel, und läßt sich zwischen den Fingern nicht leicht zerbrechen. Der Geschmack der Mandel ist zwar süß, doch nicht so angenehm, wie der der süßen Krachmandel, auch giebt sie keinen Geruch von sich. Wahrscheinlich ist sie in der Provence, woselbst sie zu Hause ist, von besserer Güte als in Paris, wo das Clima kälter ist, und möchte auch wohl daselbst ihre äußere Schale weniger hart seyn.

Nr. 8. Der Mandelbaum mit dem Weidenblatte. Amandier à feuilles de Saule. Amygdalus heterophylla, foliis aliis oblongis, aliis lanceolatis, erosis, margine argenteis. II. Rang.

Traité des arbr. fruit. I. Vol. Liv. 56. Tab. 353.

Diese sonderbare Varietät unter den Mandeln giebt in Hinsicht der Verschiedenartigkeit ihrer Blätter ein Seitenstück zu dem schwarzen Aprikosenbaume unter diesen ab. Der Baum treibt viele verkrüppelte Aeste von kurzer Dauer, welche aber sehr stark belaubt sind; ein Theil derselben hat lauter längliche, flache, glatte, gleichförmige Blätter, gleich denen der andern Mandelbäume, während die Blätter an den andern Aesten sämmtlich schmal-lanzettförmig, ja sogar geschlängelt und am Rande ungleich und tief gezähnt sind; sie sind von Farbe weißer wie jene und ihr Rand ist silberfarbig eingefaßt, wodurch sie, einem Weidenblatt ähnlich, die Benennung des Baumes veranlaßten. Der Blattstiel beider Arten Blätter ist mit feinen Drüsen besetzt, welche man nur vermittelst der Loupe entdecken kann. Ein alter Ast des Baumes trägt zuweilen beide Arten dieser Blätter, die Sommertriebe hingegen haben immer nur von einer Art. Die Blüthen sind klein, schön gerundet, flach und leicht geröthet; die Blumenblätter berühren sich, sie sind etwas unnatürlich geformt (tourmentées), oval, rundlich, und zeigen oben eine einfache oder doppelte Auskehlung. Der Nagel derselben färbt sich violett, ebenso die Stengel der Staubfäden. Die Kelchröhre ist dick, kurz und violettroth, wie bei der Blüthe des italienischen Mandelbaumes. An dem einem Aste des Baumes erscheinen die Blüthen häufig, während ein anderer ganz blüthenleer ist, dieser hat alsdann nur kleine Blätter, auch blüht ein Ast wohl 14 Tage oder 3 Wochen später, als ein daneben stehender. Die Frucht ist 18 — 19 Linien lang, wohl geformt und wenig behaart; ihre innere Schale ist eher hart, als weich, und läßt sich nicht zwischen den

Fingern zerbrechen, giebt aber der Gewalt der Zähne leicht nach. Die Mandeln selber haben theils einen süßen und theils einen bittern Geschmack, so daß der Baum sich in allen Theilen verschiedenartig zeigt. An den, mit weidenartigen Blättern besetzten Aesten bemerkt man niemals eine Frucht und selten eine Blüthe, so daß man diesem Umstand einen krankhaften und entarteten Zustand des Astes zuschreibt.

Die **Frucht** reift den 20 October. Nach dem Verzeichniß des Luxemburger Gartens soll diese Varietät süße und hartschalige Früchte hervorbringen, welches aber Herr Gartendirektor **Poiteau** nicht fand, indem die innere Schale der Frucht niemals sehr hart und ihr Geschmack keinesweges ganz süß befunden wurde.

Nr. 9. Der italienische Mandelbaum. Amandier d'Italie Amygdalus decipiens, fructu magno, putamine molliore, embryone subamoro. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 62. Tab. 354.

Der Baum trägt seine Aeste schön und bildet eine gute Figur, die Rinde des Stammes ist sehr grau. Die **Sommertriebe** sind dick, kurz, stumpf, grün mit Roth marmorirt, um die Augen röther als an den übrigen Theilen. Das Blatt ist länglich, 3½ Zoll lang, scharf zugespitzt, flach, glänzendgrün, etwas in's Graugrüne übergehend, am Rande fein gezähnt. Der Blattstiel ist mit einigen, zur Zeit der Fruchtreife braun gefärbten Drüsen besetzt. Die nicht häufigen Blüthen, welche sich erst, wenn der Baum schon sein Laub getrieben hat, entwickeln, sind klein, sehr flach, mit aus einander stehenden, oval länglichen, oben ausgeschweiften, in einen keilförmig verlängerten Nagel verschmälerten Blumenblätter, von violettrother Farbe, welche in's Rosenrothe übergeht. Die Staubfäden sind dünn und kürzer als der Griffel, welcher grün ist. Der Kelch hat eine dicke, sehr kurze, fast kugelförmige, dunkelroth gefärbte Röhre, ist durch einen sehr kurzen Stiel befestigt und unterhalb abgerundeter als bei den Blüthen der andern Mandel-Varietäten. Die **Frucht** ist 18 Linien lang, von schöner Form, stumpfspitz und platt, auf der Sonnenseite roth gefärbt und mit carminrothen Punkten getüpfelt; die Furche der äußeren, nicht starken Schale ist so deutlich und enge, als wäre sie mit einem Messer eingeschnitten. Die innere Schale ist ziemlich dick, wenig oder gar nicht genarbt, und läßt sich leicht zwischen den Zähnen zerbrechen. Gegen Mitte des September springt die äußere Schale auf und läßt die reife Mandel fallen. Die Mandel selber ist, abgezogen, schön weiß, hat aber einen etwas bittern Geschmack.

Nr. 10. Der Atlas-Mandelbaum. Amandiér satinée. Amygdalus orientalis, nucleo duro, hinc acuto, semine amaro, foliis lanceolatis, argute crenatis, utrinque incanis. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 7. Tab. 42.

Dieser durch besonders weiße Färbung seiner Blätter sich auszeich-

nende Mandelbaum wird nur gegen 15 bis 20 Fuß hoch und sein nicht allzu starker Stamm ist mit einer Rinde überzogen, deren Fibern kreisrund wie bei dem Kirschenbaum laufen. Seine zahlreichen Aeste stehen sehr zertheilt aus einander, sie sind fast dornig und bilden eine rundliche und sehr dichte Krone. Die Sommertriebe sind grün, zuweilen aschgrau, auf der Sonnenseite geröthet und mit etwas Wolle überzogen. Die Blätter sind länglich, lanzettförmig, rinnenartig ausgehöhlt, an den Rändern oft gewellt und fein gezähnt, sie sind 2 bis 3 Zoll laug und auf beiden Seiten weißlich von Farbe. Der Blattstiel ist am Ende des Blattes mit 2 bis 3 Drüschen besetzt, und hat an seiner Basis zwei sehr schmale Afterblättchen. Die zahlreichen Blüthen sind weiß, leicht rosenroth verwaschen, sehr weit geöffnet und haben 1 Zoll im Durchschnitt. Der glockenförmige Kelch ist außerhalb grün, inwendig roth und hat einen flach ausgebreiteten, in fünf ovale stumpfe Ausschnitte abgetheilten Rand. Die Blumenblätter sind eyrund, mit einem wenig bemerkbaren Nagel versehen und oben stets ausgeschweift. Die Staubfäden gegen 30 an der Zahl erscheinen am Ende des Kelchs in zwei Reihen geordnet, die äußern derselben vergrößern sich vor allen andern und streuen auch zuerst ihren Samen aus; sämmtliche Staubfäden haben kleine, ovale, zweilappige, schmutziggelbe Antheren. Der Keim ist länglich, seidenhaarig, wird von einem glatten Gipfel überragt und endigt sich in einer halbkugelförmigen Narbe. Die Frucht ist 1 Zoll lang, weißlich, zusammengedrückt, oben mit einer kleinen Spitze versehen; die lederharte Umgebung der Mandel öffnet sich im August in der Reife der Frucht von selbst, die innere Mandel ist zusammengedrückt, an beiden Seiten schwach gefurcht, auf der einen Seite abgerundet, auf der andern schneidend scharf, oben in eine kurze, stehende Spitze auslaufend, ihre Schale ist sehr hart. Die Mandel selber hat einen nicht unangenehmen, etwas bittern Geschmack; wäre sie größer und der Baum ergiebiger, so wäre sie wohl werth, als Fruchtbaum verbreitet zu werden; bis jetzt hat man ihn nur als Zierbaum in die Bosquets, wegen seiner frühen Blüthe, welche sich schon in der Mitte des Februar zeigt, verwiesen. Wegen seiner Frühzeitigkeit in Hinsicht der Blüthen, da die erstern gewöhnlich erfrieren, ist kein großer Fruchtertrag zu erwarten und nur die zuletzt hervorkommenden Blüthen liefern bei günstiger Witterung einige Früchte. Häufig behält ein kräftiger Baum in einem nicht allzu strengen Clima den Winter hindurch einen Theil seines Laubes, wodurch Wildenow veranlaßt wurde, ihn als perennirend zu betrachten. Nach der Beobachtung des Herrn Gartendirectors Poiteau giebt es mehrere Varietäten dieses Baumes, welche theils kleinere, theils größere Blüthen als die oben beschriebene, auch größere Blätter haben, so daß man 3 besondere Arten davon annehmen kann.

Nr. 11. Der georginische Mandelbaum. Amandier de Géorgie. Amygdalus Georgica, foliis oblongo-lanceolatis, obtusa-serratis, floribus polygamis, dicisis. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 16. Tab. 92. a. b.

Dieses niedliche Frühlingsbäumchen treibt Jahr für Jahr neue Schößlinge aus seinen Wurzeln wie die Zwergmandel, welche sich ansehnlich bezweigen und einen vollen Busch bilden. Das Bäumchen wird nur selten 5 bis 6 Fuß hoch, der Stamm ist gerade, ziemlich undiegsam, schön bezweigt und mit einer dünnen, aufgesprungenen, aschgrauen, dröcklichen Rinde bedeckt. Die Sommertriebe sind röthlich, verlieren aber gegen das Ende des Herbstes diese Farbe und nehmen die des Stammes oder der alten Zweige an. Die Blätter sind länglich-lanzettförmig, nach beiden Enden schmal zulaufend, 2 bis 3 Zoll lang, steif, auf der obern Seite glänzend grün, am Rande mit gleichmäßigen, kurzen, nicht wie die des Zwergmandelbaumes spitzig stechenden Zähnchen besetzt. Im Frühlinge bedeckt sich der Baum mit einer großen Anzahl schöner, 1 Zoll im Durchschnitt haltender Blüthen, welche im Verlaufe von 14 Tagen entweder bleiben, oder auf einander folgen, und ihn so zum interessantesten und schönsten Bäumchen dieser Jahreszeit machen. Jede Blüthe hat einen fuchsröthlichen Kelch, dessen Röhre cylindrisch oder etwas bauchig ist, fünf Furchen zeigt und durch einen in fünf längliche, grünliche und fein gezähnte Abschnitte getheilten offnen Rand (limbe) endigt. Die 5 Blumenblätter sind schmal, keilförmig gebildet, geädert, oben abgerundet oder am gewöhnlichsten ausgeschweift. In der Mündung des Kelches sitzen in zwei Reihen 20, anfänglich weiße, späterhin rosafarbige Staubfäden, welche kürzer als die Blumenblätter sich in kleine, ovale, zweilappige, schwefelgelbe Staubbeutel endigen. Manche Bäume bringen nur männliche Blüthen zum Vorschein und liefern keine Früchte; andere zeigen zwischen den männlichen Blüthen viele fruchtbare Zwitterblüthen, deren ovaler, seidenhaariger Fruchtknoten von einem in der obern Hälfte nackten, in einer Narbe mit abgeplatteten Kopfe endigenden und kürzern Griffel als die Staubfäden haben, überragt wird. Die Frucht hat die Form und die Größe derjenigen des Zwergmandelbaumes, ist aber fuchsröthlicher und wolliger; das Fleisch ihrer äußern Umhüllung ist weniger dick, ihre innere Schaale an der Oberfläche ebenfalls ohne Löcher, ist etwas härter als bei jener, enthält eine bitter schmeckende Mandel und reift im Juli.

Dieses niedliche Bäumchen tritt 12 Tage früher als der Zwergmandelbaum in Blüthe, von welchem er sich hauptsächlich durch seinen stärkern, geradern und unbiegsamen Stamm, so wie durch seine polygamischen zweihäusigen Blüthen, durch die Färbung seiner Sommertriebe und durch die Form seiner Blätter, an deren unteren Seite die weniger zahlreichen Seitenrippen hervortreten, unterscheidet und in

den Ziergärten einen ausgezeichneten Platz einzunehmen verdient. Die Vermehrung dieses Baumes geschieht durch seine Wurzelausläufer, durch Absenker, oder durch die Aussaat seiner Mandeln, jedoch bedarf er ein gutes Erdreich.

Hinsichtlich seines Ursprunges ist nichts Gewisses bekannt; man glaubt, daß der Baum im Jahr 1800 zuerst unter dem Namen persischer Mandelbaum aus England nach Frankreich gekommen, und seine Heimath Georgien oder das Caucasus-Gebirge sey.

Nr. 12. Die indische Zwergmandel. Amandier nain des Indes. Amygdalus indica nana. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 266. Nr. 7. Christ H. Wb. S. 302.

Dieser niedliche Zierstrauch, dessen Vaterland das mitternächtliche Asien ist, wird selten über 2 bis 2½ Fuß hoch und ist wohl der kleinste unter dem Mandelbaumgeschlechte. Seine Frucht ist klein, ½ Zoll lang und halb so breit, am Stiele stumpf, oben kurz und scharf zugespitzt; die grüne Schale, welche die Mandel umgiebt, ist sehr wollig. Die darunter sitzende feste Schale ist fast ganz glatt und hat nur wenige Vertiefungen an den Backenseiten, sie umgiebt einen weißen, bitterschmeckenden Kern, welcher im August reif ist. Der Stamm des Strauches wird kaum einen kleinen Finger dick und hält sich sehr niedrig. Seine dünnen und schlanken Zweige sind gelbbräunlich, die Sommertriebe aber ganz grün und dünn. Das Blatt ist sehr klein, länglich, schmal und fein, läuft aber spitzig aus, es ist weißlichgrün und am Rande sehr fein und stechend spitz gezähnt. Die Blüthe hat einen becherförmigen Kelch, an dessen Rande 5 rosenrothe Blumenblätter stehen; sie kommt sehr häufig und schon im April zum Vorschein, und fast aus jedem Blüthenauge entwickeln sich 1 bis 3 Blumen. Dieser Strauch pflanzt sich durch seine Wurzelausschößlinge am leichtesten fort, deren er stets sehr viele austreibt; auch kann man ihn durch die Aussaat seiner Kerne leicht vermehren. Wegen seiner frühen und schönen Blüthen ziert er die Bosquets und Rabatten, auch nimmt er sich, in Blumenäschen gepflanzt, als Zimmerpflanze vorzüglich gut aus.

Nr. 13. Der Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amandier nain à fleur double. Amygdalus pumila flori plena. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 267. Nr. 8. Christ H. Wb. S. 302.

Dieses Bäumchen wächst noch zärtlicher als das der Zwergmandel; es bleibt sehr klein, treibt dünne, zarte Sommertriebe, welche auf der Sonnenseite etwas roth sind. Seine Blätter gleichen fast den Blättern des Pflaumenbaumes, so daß man ihn eben so gut zum Pflaumen- als Pfirschenbaumgeschlecht zählen könnte. Seine Blüthen, welche zwischen jedem Blatte hervorkommen, sind sehr stark gefüllt, von blaß-rosa Farbe, und da sie sehr dicht stehen, so bilden sie fast

einen einzigen Blumenstrauß von dem herrlichsten Anblick, sie setzen aber niemals Früchte an. Stammt aus England, läßt sich durch seine Ausläufer oder durch Ablegen, Pfropfen und Oculiren fortpflanzen, und eignet sich ebenfalls vorzüglich zur Topforangie.

Nr. 14. Der sibirische Zwergmandelbaum. Amygdalus nana Sibirica. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 267. Nr. 8. Christ H. Wb. S. 302.

Eine noch wenig bekannte, sehr niedliche Zwergmandelsorte, die etwas größer als die Zwergmandel wird und einen sehr niedlichen Strauch bildet, dessen Blüthe vorzüglich schön seyn soll.

Nr. 15. Der Mandelbaum mit dem goldgefleckten Blatt und gestreiften Holz. Amandier panachée. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 266. Nr. 6.

Der Baum wächst vortrefflich und belaubt sich unter sämmtlichen Mandelbäumen am schönsten. Seine Blätter sind stark und bekommen, wenn sie ausgewachsen sind, von der mittlern Rippe an gezackte gelbe Flecken, wie die des gescheckten Aprikosenbaumes. Die Sommertriebe sind schön gelb, grün und weißlich gestreift und sehen sehr schön aus. Die Blüthe ist groß, schön und kommt unter den Mandelblüthen mit am frühesten vor. Die Frucht hat eine harte, dicke Schale, die nur flach genarbt ist, und enthält eine große Mandel von delikatem, süßem Geschmack.

Nr. 16. Der Mandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amandier à fleur double. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 265. Nr. 5. Christ H. Wb. S. 301.

Ein in seiner Blüthe prachtvoller Baum, welcher dem der gefüllten Pfirschenblüthe nichts nachgiebt, und selbst diesen noch in Hinsicht der Schönheit seiner Blüthen übertrifft; er blüht etwas später als alle anderen Mandeln und Pfirschenbäume. Seine Sommertriebe sind schön blutroth, wodurch sie sich vor denen der andern Mandelbäume vorzüglich auszeichnen. Seine Blüthenröschen, deren fast eins am andern steht, sind noch größer und stärker gefüllt als die der gefüllt blühenden Pfirsche, welcher sie sehr ähnelt. Die Farbe der Blüthenblätter ist blaßrosa, Anfangs schön ponceauroth, eben so die Staubfäden, deren es viele giebt, welche mit gelben Nierchen besetzt sind. Anstatt des Stempels findet man bei vielen Blüthen kleine, grüne Blättchen im Grunde des Kelchs; diese setzen keine Früchte an. Manche Blüthen haben dagegen 1 bis 4 Stempel, welche sämmtlich Früchte ansetzen, wovon aber gewöhnlich eine vor ihrer Ausbildung wieder abfällt. Von diesen Fruchtbouqueten muß man einige ausbrechen, damit die übrigen ihre Vollkommenheit erlangen können. Die Frucht selber gleicht der der gewöhnlichen süßen Man-

bel, nur ist ihre Gestalt etwas kürzer und dicker, indem die Frucht mehrentheils 2 Mandeln beisammen hat.

Nr. 17. Der Mandelbaum mit großer Blüthe. Amandier à grandes fleurs. Amygdalus grandiflora: flore maximo putamine fructus duro; embryone dulce. I. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. I. Liv. 62. Tab. 382.

Eine neue Mandelsorte, welche in der Baumschule des Luxemburger Gartens zu Paris aus Samen gewonnen wurde. Der Baum hat einen schönen Wuchs, seine Aeste breiten sich weit aus, die Rinde des Stammes ist glänzend, er blüht stark. Das Blatt ist groß, 3 bis 4 Zoll lang, stark, schifförmig gebogen, glatt, von Farbe schwach graugrün und wenig glänzend. Der Blattstiel ist lang und mit einigen kleinen Drüsen besetzt. Die Blüthenknospen sind vor ihrem Aufbrechen fast alle hängend. Die geöffneten Blüthen sind 2 Zoll im Durchschnitt, schön weiß und gewähren einen herrlichen Anblick. Die anfänglich weißen Staubfäden färben sich später violettroth und haben an ihren Spitzen gelbe Antheren. Die Blumenblätter, deren Stiele ebenfalls violettroth sind, sind breit, gekreuzt, eyrund und oben ausgeschweift, von weißer Farbe. Der bauchige Kelch röthet sich stark. Der Fruchtknoten enthält zwei Eierchen. Die Frucht ist 15 Linien lang, oval, oben abgestumpft, sehr wollig, nach dem Stiel hin gestreift oder gefurcht, auf der Schattenseite ist sie fuchsröthlich, auf der Sonnenseite aber aschgrau, und man bemerkt noch besonders 2 Streifen als Begleiter der Furchen an derselben. Die innere Schale ist sehr hart, und die Mandel, welche sie umschließt, ist vollkommen und von einem angenehmen süßen Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Wegen ihrer schönen Blüthe im Frühling verdient diese neue Mandelart vorzüglich eine ausgezeichnete Stelle unter den Zierbäumen einzunehmen.

Nr. 18. Die Mandel von Tours. Amandier de Tours. I. Rang.

Fint. S. 619. Nr. 7.

Die Frucht ist die größte von allen bekannten Mandelarten, sie ist länglich, nicht zusammengedrückt, fest, doch zartschalig, von süßem Geschmack; reift im August.

Der Baum ist von mittelmäßiger Größe und hat schlaffe, herabhängende Aeste.

II. Kastanien.

Der **Kastanienbaum** (Castanea vesca Gaert., Fagus Castanea Lin.) stammt wahrscheinlich aus Griechenland, und man leitet seinen Namen von einer alten Stadt in Thessalien, Castana, her, oder diese Stadt hat von den daselbst befindlichen vielen Kastanienbäumen ihren Namen erhalten, übrigens ist er fast in der ganzen Welt in verschiedenen Varietäten zu finden. Schon in den ältesten Zeiten fand man ihn in Persien und in den südlichen Theilen Chinas, und hat sich wegen des Genusses seiner Früchte, so wie wegen der Benutzung seines Holzes zum Bauen über alle Länder verbreitet, zumal er in einem warmen Clima sowohl als in den nördlichen Ländern gedeiht, woselbst er zwar nicht so groß wird als in einem gemäßigten Himmelsstrich, jedoch ebenfalls seine Früchte zur Reife bringt. In vielen Ländern benutzt man seine Früchte wegen ihrer mehlhaltigen Substanz zur Bereitung eines wohlschmeckenden Brodes, hauptsächlich in Italien und in dem südlichen Frankreich, oder dienen, geröstet, als Stellvertreter desselben. Am häufigsten findet man den Kastanienbaum in einem warmen Clima, in Spanien, Portugal und besonders in Frankreich und in Italien, woselbst seine Früchte durch die verbesserte Cultur desselben zu einer größeren Vollkommenheit gebracht und, unter dem Namen Maronen zu einem bedeutenden Handelsartikel erhoben, in die nördlichern Länder ausgeführet werden. Nach Italien soll ihn zuerst Cäsar aus Sardes gebracht haben, daher die Früchte auch zuweilen Nuces Sardianae, sardische Eicheln, genannt werden. In der europäischen Türkei, Griechenland und den Inseln des mittelländischen Meeres findet man ganze Wälder von Kastanienbäumen, so wie dessen Cultur in Italien, Frankreich, der Schweiz, den südlichen Provinzen Deutschlands und am Rhein sich ausgebreitet und selbst bis in das nördliche Deutschland vorgedrungen ist. Der Pfarrer Sickler legte in der Gegend seines Wirkungskreises in Kleinfahnern in Thüringen eine Anpflanzung des ächten Kastanienbaumes an, welche noch jetzt in günstigen Sommern reichliche Erndten liefert und deren Bäume die härtesten Winter aushielten. In der Gegend um Kronberg, woselbst der Oberpfarrer Christ sich um die Pomologie so große Verdienste erwarb, stehen Kastanienbäume, welche in ihrer Höhe und Stärke mit der Eiche wetteifern und deren Alter man auf 300 Jahre schätzt. Nach ihm wächst der Baum 100 Jahre lang, dann steht er 100 Jahre stille und nimmt ebenfalls nach 100 Jahren ab im Wachsthum. Er wird weder von einem Insect angegriffen, noch von einer Krankheit befallen, und selbst die Raupen verschonen seine Blätter; auch der Hase, einer der gefährlichsten Feinde des Obstbaumes, benagt seine Rinde nicht und hindert den Baum auch nicht an seinem Wachsthum.

Der Kastanienbaum gehört, wie die Nüsse, nach Linné zu dem Geschlecht der Buche (Fagus), welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenclasse, Monoecia Polyandria, gehört, deren Bäume männliche und weibliche getrennte Blüthen haben. Er kommt in jedem nicht allzu schlechten Erdreich fort und liebt besonders einen steinigen, trockenen Boden, auf freien Anhöhen, und erreicht, wie schon gesagt, ein hohes Alter. Die Blüthen des Kastanienbaumes kommen gegen Johanni an den Sommertrieben hervor und verlangen, wie die des Weinstockes, eine günstige Witterung, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Geräth der Wein, so giebt es auch Kastanien, doch ist die Blüthe desselben mehr gegen Nebel und frühe Reife im Herbst empfindlich und leidet von diesen mehr als die des Weinstocks. Die männlichen Blüthen sind längliche Kätzchen mit sehr vielen Staubfäden besetzt, deren Blumenstaub einen pikanten, nicht angenehmen Geruch verbreitet, den Bienen aber einen sehr reichlichen Stoff zum Honig geben; die weibliche Blüthe aber besteht in einem dreifachen Stempel, der, wie Hörnchen gekrümmt, auf der stachlichen Kapsel der sich daraus bildenden Frucht sitzet. Ein erwachsener Kastanienbaum kann in guten Jahren wohl einen Ertrag von einem Zentner Früchte liefern.

Die Fortpflanzung des Kastanienbaumes geschieht durch das Legen seiner Früchte in gutes Erdreich; da aber die Mäuse gern selbige den Winter über ausfressen, so verwahrt man sie bis zum Frühjahr in nicht allzu feuchtem Sande im Keller oder sonst an einem frostfreien Orte und legt sie im Frühjahr, wenn sie schon gekeimt haben, eine Spanne weit von einander in das Samenbeet; sollen sie aber daselbst zum versetzbaren Baum erzogen werden, so müssen die Kastanien 2 Fuß von einander entfernt gelegt, und die daraus erwachsenen Stämmchen ohne Verkürzung ihres Triebes an einen Pfahl angebunden, in die Höhe gezogen werden, wobei man ihre Seitentriebe im Frühjahr abschneidet. Die edlern Kastaniensorten lassen sich auch durch das Pfropfen, Copuliren und Oculiren vermehren und schlägt die Veredlung ihrer Sommerlatten und Augen recht gut an, wozu man sich auch der Ausschößlinge der alten Kastanienbäume zur Unterlage nöthigenfalles bedienen kann. Die solchergestalt veredelten Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte und geben ihre darauf gesetzten Sorten, so wie bei dem andern Obste, in ihrer Echtheit wieder, und man hat die Erfahrung gemacht, daß die aus einem etwas nördlichen Clima bezogenen Reiser in südlicher gelegenen Gegenden schmackhaftere Früchte lieferten, als die in warmen Ländern erwachsenen Früchte sind, da diese die Sonnenhitze trockener und mehliger macht. Die Früchte des Kastanienbaumes sind in einer stachlichen Kapsel eingeschlossen, welche sich erst, vom Baume abgenommen und auf Haufen gelegt, nach einiger Zeit öffnet, wo sie alsdann mit Hölzern aufgeklopft werden müssen. Die Frucht selber ist mit einer lederartigen, braunen Schale überzogen, welche beim Gebrauch abgeschält werden

muß; unter dieser, an ihrem inneren Theil wolliger Schale umgiebt den Kern noch eine dünnere Haut, welche sich am besten in kochendem Wasser, wie bei den Mandeln, von dem Kern ablösen läßt; wird die Kastanie zum Genuß geröstet, so springen beide Umgebungen leicht auf. Die Frucht dient, theils geröstet, theils gekocht als Zugabe zum Kohl oder andern Speisen; auch bereiten die Conditors selbige zu verschiedenen Confitürs und Backwerken, so wie sie auch wegen ihres mehligen Inhaltes zu Brod verwendet werden kann, und vertritt in den wärmern Ländern bei der ärmeren Volksklasse größtentheils die Stelle desselben. In getrocknetem Zustande läßt sie sich lange aufheben und im Handel nimmt die frische Kastanie einen wichtigen Artikel für diejenigen Gegenden ein, woselbst besonders die edlere Art derselben, die Maronen, in Ueberfluß gebaut werden. Die frischen Kastanien sind dem Froste sehr ausgesetzt und müssen im Keller oder an frostfreien Orten aufbewahret werden.

Nr. 1. Die Marone. Die italienische Kastanie. Maron. I. Rang.

Christ Pomol. II. B. S. 274. Nr. 1. Christ Handwb. S. 266.

Eine größere Art der gewöhnlichen Kastanie, welche, durch Cultur und Clima begünstiget, größer und veredelter, die gewöhnliche Kastanie übertrifft, von welcher man zwar auch in günstigen Sommern fast eben so große Früchte erzielt als die Marone ist, aber doch durchschnittlich nicht mit jener wetteifern kann. In Frankreich nennt man jede Frucht, deren Baum mit einer größeren Kastanienart als die gewöhnliche gepfropft worden ist, Marone. Wir Deutschen aber verstehen meist unter Maronen die aus Italien zu uns gebrachten größeren Kastanien, welche sich von der gewöhnlichen Kastanie durch eine glanzlose und blässere Farbe unterscheiden, übrigens aber keinen wesentlichen Unterschied in der Form und dem Geschmack der Frucht zeigen, als daß die Schale unserer gewöhnlichen Kastanie eine dunkelbraunere und glänzendere Farbe hat und ihr Fleisch nicht so mehlig ist als das der Marone.

Nr. 2. Die gewöhnliche süße Kastanie. Chataigne ordinaire. Castanea vulgaris. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 275. Nr. 3.

Ist wahrscheinlich die Stammmutter der übrigen bekannten Spielarten der Kastanien, von welcher die veredelte Kastanie, die Marone und die übrigen abstammen. Die Frucht ist mit einer stachlichen Umhüllung umgeben, welche zähe, lederhaft und von Farbe grün ist, und einem zusammengerollten, stachlichen Igel gleicht. Die Stacheln, deren sehr viele dieses Gehäuse umgeben, sind theils kurz, theils lang, stehen aufrecht oder verwirrt und sind so spitzig, daß man sich leicht daran verwunden kann. Inwendig ist dieses Gehäuse mit einem

seidenartigen starken Pelz ausgefüttert und theilt sich in 4 Theile. Der Stiel, auf welchem dieses Gehäuse aufsitzt, ist 3 Linien lang, dick und dient der Frucht gleichsam als Nabelschnur, durch welche der innere Fruchtkeim und nachherige Kern seine Nahrung aus den Säften des Baumes erhält. In der Reifzeit der Frucht springt diese stachliche Hülle oben auf und zeigt die Anfangs weiße, später aber bräuner werdende Kastanie, welche alsdann herausfällt, oder aufgeklopft werden muß. In jedem dieser Gehäuse befinden sich 1 bis 4 Früchte, von denen aber, wenn vier darinnen enthalten, einige taub sind, was bei ungünstigen Jahren öfters der Fall ist. Die Frucht ist im reifen Zustande mit einer glänzend-dunkelbraunen Schale umgeben, welche gegen die Spitze hin mit glatten, weißen, glänzenden Härchen besetzt ist; an jeder Frucht befindet sich an der Spitze derselben ein Büschchen aus 6 bis 7 feinen Stacheln auf einem stark mit Wolle besetzten Stielchen bestehend, welches in die Höhe steht. Die Form jeder Frucht richtet sich nach ihrer Lage im Gehäuse. Sind deren 3 darin eingeschlossen, so bilden die beiden äußeren eine zerschnittene Kugel mit einer kurzen Spitze versehen, die mittlere aber ist alsdann platt gedrückt. Sind aber nur 2 Früchte im Gehäuse, so haben diese eine halbkugelförmige Gestalt, gewöhnlich die Größe von 1¼ Zoll in der Breite und 1 Zoll in der Höhe, und halten im Durchschnitt ¾ Zoll; eine solche Frucht wiegt gewöhnlich 1 Loth, oft drüber. Unter der braunen Schale ist der innere Kern mit einem kurzharigen, feinen, dichten, glänzend-weiß gelblichen Seidenpelz umgeben, unter welchem noch eine weißbräunliche Haut den weißen Kern bedeckt, welcher vor dem Genuß desselben abgezogen wird. Nach Art der Haselnüsse haben die Kastanien an der braunen Schale unten einen länglichrunden Schild, durch welchen sie die Nahrung zu ihrem Wachsthum aus dem Zweig erhalten. Der Kern selber ist nußartig, fest und von einem, im rohen Zustande genossen, zwar süßlichen, eichelartigen, nicht sonderlichen Geschmack, welcher sich aber, wenn die Frucht geröstet oder gekocht ist, verbessert. Obgleich derselbe öligte Theile enthält, so schmeckt man diese nicht, außerdem enthält der Kern so vielen Zuckerstoff, daß man in neuerer Zeit Zucker daraus bereitet hat. Die Größe der Kastanienfrüchte ist an einem und demselben Baume sehr verschieden, manche sind groß, andere wieder klein, doch giebt es Bäume, welche lauter große Früchte liefern, während andere wieder deren nur kleine hervorbringen.

Die Früchte reifen gewöhnlich gegen Ende October.

Der Baum wird groß und erreicht die Höhe und Stärke einer Eiche. Die Sommertriebe sind stark, stufig, hellbraun, auf der Sonnenseite dunkler und mit vielen weißgrauen Punkten besetzt. Die Augen sind dick und mit braunen Schuppen bedeckt. Das Blatt ist länglich, 9 Zoll lang und 3 Zoll breit, stark gerippt und am Rande sehr tief und scharf gezähnt. Die Rinde des Baumes, so wie die Blätter enthalten eine starke Lohe und werden in der Gärberei mit Vortheil benutzt.

Nr. 3. Die Zwiebelkastanie.

Eine Spielart der gewöhnlichen Kastanie, deren Gestalt einer länglichen Zwiebel gleicht, übrigens aber von gleichem Geschmack und gleicher Güte wie jene ist. Der Baum ist aus dem Grunde nicht so häufig anzutreffen, weil er selten große Früchte trägt.

Nr. 4. Die Frühkastanie.

Ist der gewöhnlichen Kastanie in Allem gleich, nur daß sie um einige Wochen früher reift als jene.

Nr. 5. Die Familienkastanie,

ebenfalls eine Varietät der gewöhnlichen Kastanie, die ihren Namen von den vielen Früchten, deren sie 5—7 Stück in ihren Gehäusen enthält, erhalten hat, welche von verschiedener Form und Größe gleichsam ein Nest voll bilden, wovon die mittlern eckig sind.

Nr. 6. Der Zwerg-Kastanienbaum. Fagus castanea pumila. II. Rang.

Christ H. Wb. S. 265.

Eine nordamericanische Baumart, welche niedrig wächst, deren Blätter klein und auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte von der Größe einer Haselnuß trägt, die von Geschmack süßer und delikater, auch weniger mehlig, als die Früchte des nordamericanischen süßen Kastanienbaumes sind. Man findet diese Kastanienart am häufigsten in den Waldungen von Pensylvanien und Südcarolina.

L. Noisette giebt in seinem Handbuche der Gartenkunst II. B. 2. Theil S. 363 nachfolgende in Frankreich bekannte Arten an, als:

Nr. 7. Die Marone von Lyon, Aubray, Agen, Luc.

Die Frucht ist die größeste und beste von allen Kastanienarten; es giebt darunter mehrere Varietäten, welche sich in Hinsicht der Größe unterscheiden.

Nr. 8. Die Egalade.

Frucht sehr groß, plattgedrückt, von vorzüglicher Güte.

Nr. 9. Die Pour la tonne.

Frucht groß, von gutem Geschmack. Der Baum trägt sehr reichlich.

Nr. 10. Die grüne Limousiner Kastanie.

Frucht groß, von gutem Geschmack und langer Dauer.

Nr. 11. La Royale-Helène.

Frucht groß, platt, die Schale klebrig anzufühlen.

Nr. 12. Die weiße Königs-Kastanie.

Frucht groß, gelblich, von gutem Geschmack, reift frühzeitig.

Nr. 13. Die Gamande.

Frucht sehr groß, an der Spitze stark wollig; von vorzüglicher Güte.

Nr. 14. Die großstachelige Kastanie.

Die äußere Schale der Frucht ist mit sehr langen Stacheln besetzt.

Unter den im südlichen Europa cultivirten Kastanien führt, nach Herrn Hofgärtner Fintelmann S. 616, der Professor Risso in Nizza folgende Arten in verschiedenen Abtheilungen auf, als:

Nr. 1. Castanea vesca.
— 2. — subalpina.
— 3. — oblonga.
— 4. — domestica.
— 5. — veserbina, vorzüglich gut.
— 6. — hyacintha, mit dicker Schale.
— 7. — sinia, mit feiner Schale.

Mit mehr oder weniger rother Frucht.

Nr. 8. Castanea computensis.
— 9. — argentata.
— 10. — rubra.
— 11. — thyrsoidea.
— 12. — strictifolia.
— 13. — laciniata.
— 14. — tristis.
— 15. — maxima.

Mit braunrother, braungelber, zuweilen gestreifter Frucht.

Nr. 16. Castanea dubia.
— 17. — garelia.
— 18. — latissima.
— 19. — lutea.
— 20. — aurata.
— 21. — teneata.
— 22. — rufa.
— 23. — fructifera.
— 24. — corticata.
— 25. — affinis.

Mit schwarzer oder schwarzrother Frucht.

Nr. 26. Castanea nigra.
— 27. — pilosa.
— 28. — triangularis.
— 29. — Christ.
— 30. — Tarant.

Die meisten dieser Kastanienarten erreichen im südlichen Europa eine Höhe von 40 — 60 Fuß, im mittlern Deutschland aber nicht über 30 — 40 Fuß.

III. Baum- oder Wallnüsse.
Juglans regia. Noix.

Auch dieser jetzt über ganz Europa verbreitete Baum stammt aus Asien, und da er zuerst in Italien, damals von den Deutschen Welschland genannt, einheimisch wurde, so nannte man ihn anderwärts den welschen Nußbaum, woraus Wallnuß entstanden ist. Manche Bäume dieser Nußart erreichen eine Höhe von 40 — 80 Fuß, ihre Wurzeln nehmen einen großen Umfang in der Erde ein, und die weit verbreiteten Zweige dieser Bäume bilden eine breite, und sehr schön gewölbte und belaubte Krone; sie sind sehr dauerhaft, zumal wenn Stand und Erdreich ihnen günstig ist, und erreichen daselbst ein sehr hohes Alter. Der Wallnußbaum nimmt mit einem schlechten Boden vorlieb, und wächst in einem steinigen Erdreiche zwar nicht so kräftig als in einem lehmigen oder kräftigen Mergelboden, wird aber daselbst fester und dauerhafter und sein Holz ist dem Erfrieren nicht so leicht unterworfen als in einem zu nahrhaften Erdreiche. In den nördlich gelegenen Ländern kommt der Wallnußbaum besser auf Anhöhen und Bergen fort, als in der Tiefe, woselbst sein Holz selten erfriert, wo hingegen in den Niederungen wegen der Saftfülle desselben der Winter zu häufig Aeste und ganze Bäume ruinirt. Das Holz des Wallnußbaumes, sowie die Wurzelstöcke desselben, dienen zu Meubles, Gewehrschäften und Drechslerarbeiten, und wird wegen seiner inhaltigen Masern dem Mahagoniholze fast gleich geschätzt. Das **Blatt** des Wallnußbaumes ist gefiedert, nämlich es sitzen stets 5 — 7 Blättchen wechselweise an einem gemeinschaftlichen Blattstiele. Die Blätter sind von Form oval, fast gleich groß, kurz zugespitzt, hellgrün, am Rande zuweilen sägeförmig gezähnt; man benutzt sie zum Färben oder streut sie dem Vieh unter, indem sie einen vorzüglich guten Dünger abgeben. Wegen ihres bittern Saftes sind sie von Insecten verschont, und mit einem Absud derselben vertreibt man die Wanzen aus dem Holzwerke. Die **Blüthen** des Wallnußbaumes sind wie die des Kastanienbaumes zweigeschlechtlich, und kommen etwas spät im Frühjahre zum Vorscheine. Die männlichen bestehen aus langen, schuppigen Kätzchen, welche den Blüthenstaub enthalten und die weiblichen Blüthen, welche aus kleinen Trauben bestehen, die dicht am Zweige sitzen, befruchten. Sie haben einen vierfach aufgeschlitzten Kelch, welcher auf dem Fruchtknoten aufsitzt, und worin sich ein spitziges, gerade stehendes Blumenblatt befindet, welches wieder in sechs Theile abgetheilt ist. Die Frucht, welche daraus entsteht, ist mit einer grünen, dicken, bitter

schmeckenden Schale umgeben, welche später schwarz wird. Unter dieser bildet sich im Laufe des Sommers eine große, ovalrunde, harte Schale, die von einer, so lange der Kern selbst noch unreif ist, weißlichen, fleischigen Materie, die einen salzsäuerlichen Geschmack hat, überzogen ist; je mehr sich aber der Kern ausbildet, größer wird und sich seiner Reife nähert, desto mehr schwindet dieselbe zusammen, bis sie sich endlich zu einer zähen, holzigen runzlichen Schale verhärtet. Diese schwammige Haut befindet sich auch in dem Innern der Frucht und theilt diese in 4 Kammern, deren jede mit einem Kern ausgefüllt ist, die aber alle vier mit einander verbunden sind; sie wird nicht so fest als die äußere Schale, sondern nur lederartig hart. Der Kern selber ist aus unregelmäßigen Erhöhungen und Vertiefungen zusammengesetzt, wovon die Theile in nierenförmiger Gestalt in der Mitte an einander hängen, welche mit einem zarten Häutchen überzogen sind, welches sich in noch frischem Zustande der Frucht leicht abziehen läßt. Unter diesem Häutchen ist noch ein feineres, weißes, welches den weißen, wohlschmeckenden Kern ebenfalls bedeckt. Die Frucht dient im reifen Zustande zum Dessert, getrocknet giebt sie, wie die Kastanie, einen nicht unbeträchtlichen Handelsartikel ab. So lange der Kern noch frisch ist, ist dessen Geschmack angenehm süß, wird er aber älter, so theilt sich ihm ein ranziger und etwas bitterer Geschmack mit, später schrumpft er aber zu einer lederharten, schwarzen Masse zusammen. Sind die Früchte erst halb ausgebildet, bevor sich ihre innere Schale verhärtet hat, so dienen sie zum Einmachen in Zucker mit Gewürze, auch werden sie, in Franzbranntwein oder in scharfe Marinaden eingesetzt, als ein magenstärkendes Mittel genossen, und aus ihrem ausgepreßten Saft bereitet man mit Zusatz verschiedener starker Gewürze in England eine Essenz, welche unter dem Namen **Ketchup-Essenz** bekannt ist und in der Kocherei den Saucen zu Fleischspeisen zugesetzt, einen besonders den Gaumen reizenden Geschmack mittheilet. Außerdem dienet die Nuß, so wie die grüne Schale derselben, zum medicinischen Gebrauche, auch wird aus letzterer, wegen ihrer enthaltenden feinen Schwärze, eine gute Tusche bereitet. Aus den Kernen der frischen Wallnüsse wird ein gutes Speiseöl gepreßt, welches, frisch genossen, dem Olivenöle an Güte und Reinheit wenig nachsteht, und vorzüglich von den Malern zu ihren Oelfarben benutzt wird. Die Vermehrung des Wallnußbaumes geschieht durch die Aussaat seiner Nüsse, wozu man die schönsten und vollkommen reifen wählt. Man legt sie sogleich auf die Saamenbeete in 2 Zoll tiefe Reihen 2—3 Fuß von einander, und zwar so, daß der Keim nach unten zu stehen kommt, oder verwahrt sie den Winter hindurch in etwas feuchtem Sande an einem kühlen, frostfreien Orte bis zum Frühjahre, und bringt sie im März oder im April in die Erde. Der Keim bedarf zu seiner Entwickelung 3—4 Wochen, und die jungen Pflänzchen müssen bei anhaltender trockner Witterung den Sommer hindurch begossen werden. Vor dem Eintritt des Winters bedeckt man die Sämlinge mit kurzem

Stroh oder Laub, Tannenreisig oder Nadeln, damit die Wirkung des Frostes ihrem Triebe nicht schadet, indem leicht die Spitzen derselben erfrieren. Man läßt die jungen Pflanzen bis zu ihrem Versetzen in dem Samenbeete stehen, indem sie das öftere Versetzen und Beschneiden der Wurzeln und Stämme nicht wohl vertragen können, und benimmt ihnen nur die Seitentriebe. Sind die jungen Bäume so weit herangewachsen, daß sie an den ihnen bestimmten Ort verpflanzt werden können, welches im Herbst oder Frühjahr geschehen kann, so hebt man dieselben so vorsichtig als möglich, ohne ihre Wurzeln zu beschädigen, aus dem Samenbeete heraus und pflanzt sie, ohne die Wurzeln unnöthigerweise zu verkürzen, auf ihren Standort. Wegen des schwammigen Holzes des Nußbaumes beschneidet man die Krone desselben nicht wie bei den andern Baumarten, indem die Wunde des Schnittes nicht gut verwächst und leicht Feuchtigkeit und Winterkälte dem Baume nachtheilig wird; man nimmt nur die zur Ausbildung der Krone unnöthigen Zweige weg und verwahrt die Wunde gut mit Pech = oder Baumwachs. Da der Wallnußbaum in geeignetem Boden einen großen Umfang erreicht, so pflanzt man ihn an Wege oder in ganzen Anlagen derselben, in Zwischenräumen von 30 — 40 Fuß von einander, damit er sich gehörig ausbreiten und Luft und Sonne hinreichend auf ihn einwirken kann. In gewöhnlichen Obstgärten ist es nicht rathsam, dem Wallnußbaume eine Stelle in der Mitte derselben anzuweisen, indem sein großer Umfang zu vielen Schatten verbreitet und dieser einen schädlichen Einfluß auf die unter ihm stehenden Bäume und Gewächse ausübt, weßhalb er auch nicht in Getreidefelder paßt. Am besten gedeiht er auf Anhöhen und an Waldrändern, woselbst man ihn, nachdem er einmal gepflanzt worden, ganz der Natur überläßt, und nur von Zeit zu Zeit seine abgestorbenen oder beschädigten Aeste abschneidet, und die dadurch verursachten Wunden desselben mit einem Baummörtel verwahrt. Alte Nußbäume, deren Krone vom Winde oder durch einen andern Zufall Schaden gelitten hat, oder Alters wegen abgestorben ist, wirft man ab, und verjüngt den Baum wie es bei dem Kern = und Steinobste geschieht; er treibt dann, wenn sonst die Wurzeln und der Stamm derselben gesund ist, wieder neue Zweige, welche noch viele Früchte liefern. Seine Tragbarkeit tritt gewöhnlich 8 — 10 Jahre nach seiner Aussaat ein, und vermehrt sich mit dem Fortschritte seines Alters. Die Früchte setzen sich an den Spitzen der Sommertriebe und häufig klumpenweise an; sie reifen im September, wo die grüne Schale derselben aufspringt und die Nuß von selbst herausfällt, oder mit Stangen abgeschlagen wird. Der Nußbaum erreicht ein ziemlich hohes Alter, doch hat er in seinem vierzigsten bis funfzigsten Jahre seine größte Vollkommenheit und Fruchtbarkeit erreicht; von da an ist er zwar noch viele Jahre fruchtbar, geht aber doch nunmehr seinem Ende entgegen, welches er durch geringere Tragbarkeit und Absterben der Krone und einzelner Aeste anzeigt, und nunmehr zur Benutzung seines schönen Holzes umgehauen dem Be-

ſitzer deſſelben noch großen Vortheil gewährt. Der Oberpfarrer Chriſt theilt die ihm bekannten Wallnußſorten in zwei Abtheilungen, als: A. Europäiſche (eigentlich perſiſche) und B. in nordamericaniſche Wallnüſſe. Erſtere, deren Blüthen und zarten Triebe in unſerm Clima von den Nachtfröſten leiden, werden häufig durch ſtrenge Winter zu Grunde gerichtet; letztere, die nordamericaniſchen, hingegen, leiden ſelbſt vom ſtrengſten Froſte nichts, weil deren Sorten ſämmtlich ſehr dicke und ſteinharte Schalen haben, welche mit dem Hammer aufgeklopft werden müſſen; ſie kommen in den kälteſten Gegenden, wo die gewöhnliche Wallnuß nicht mehr gedeiht, fort; ſie gewähren, zwar weniger zum Verſpeiſen, als vielmehr für die Wirthſchaft, beſonders zum Oelſchlagen Nutzen.

A. Europäiſche Nußbaumfrüchte.

Nr. 1. Die Rieſenwallnuß. Die größte Wallnuß. Juglans regia maxima. Noix à gros fruit. I. R.

Chriſt H. Wb. S. 311.

Die Frucht iſt die größeſte unter den Wallnüſſen, und erreicht oft die Größe eines vollkommenen Borsdorfers, öfters findet man deren, welche 4 Zoll in der Länge und 3 Zoll in der Stärke halten. Die Schale iſt ſehr dünn, ſo daß man öfters an der Spitze der Frucht, wie bei der Meiſennuß, den inneliegenden Kern ſehen kann. Der Baum iſt gegen den Froſt und die Winterkälte nicht ſo empfindlich wie der der Pferdenuß, und widerſteht eher einem harten Winter, wie der von 1799 — 1800 war. Seine Tragbarkeit tritt oft ſchon im 8. Jahre nach ſeiner Ausſaat, und öfters ſchon im 3. Jahre nach ſeiner Verpflanzung aus der Baumſchule ein; ſeine Früchte müſſen aber noch friſch genoſſen werden, indem ſie leicht einſchrumpfen und ausgepreßt nur weniges Oel geben. Von dieſer Rieſenwallnuß giebt es noch eine Varietät, welche ſich durch eine dickere und härtere Schale und einen Kern unterſcheidet, welcher die innere Schale nicht wie bei der vorhergehenden ganz ausfüllt, und häufiger auf den Markt gebracht wird als jene.

Die Frucht reift Ende September.

Nr. 2. Die gemeine Pferdenuß. La noix de Jouge. I. R.

Chriſt Pomol. II. B. S. 287. Nr. 12. Chriſt H. Wb. S.

Sie führt ihren Namen wegen ihrer beträchtlichen Größe; obgleich ſie etwas kleiner als die Rieſenwallnuß iſt, ſo iſt dieſe doch anſehnlich, indem ſie gewöhnlich 1¾ Zoll lang, 1½ Zoll breit iſt, und 1¼ Zoll im Durchmeſſer hält. Die Form derſelben iſt etwas länglich viereckig, an beiden Enden etwas platt abgeſtumpft und auf beiden Seiten ſtark breit gedrückt, oben befindet ſich eine kurz aufgeſetzte, ſich theilende oder auch lange Spitze. Eine Varietät von dieſer Pferdenuß iſt kürzer und

hat eine fast viereckige Gestalt. Manche Früchte der erstern sind auf der Schale sehr höckerig, ebenso ist die grüne Schale derselben höckerig und ungleich. Die hölzerne Schale ist weniger stark genarbt als die der gewöhnlichen Wallnuß; sie läßt sich leicht öffnen und ihre grüne Umhüllung ist im Verhältniß nicht so dick als bei jener. Der Kern ist nicht so groß, um ganz das Innere auszufüllen, doch giebt es auch deren eine Art, welche vollkommen ihre Schale ausfüllt, sowie auch wieder andere eher der Meisennuß gleichen, oben sehr dünn sind und öfters den bloßen Kern sehen lassen.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum gleicht dem der Riesenwallnuß, nur ist er viel empfindlicher gegen den Frost und leidet mehr an seinem Holze und an der Frucht, als die der andern Wallnußsorten, so daß seine Früchte mehr einzeln hängen als bei den andern.

Nr. 3. Die Pferdenuß mit dünner Schale.

Christ H. Wb. S. 311.

Diese Frucht unterscheidet sich von der vorhergehenden nur durch ihre dünnere Schale, welche öfters, zumal wenn sie dürr wird, an der Spitze derselben den Kern entblößt sehen und sich daher mit leichter Mühe öffnen läßt.

Nr. 4. Die gemeine längliche Baumnuß. Juglans regia oblonga. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 284. Nr. 7.

Eine der vorzüglichsten Wallnußarten, von 1½ Zoll Länge und 1 Zoll und 2 Linien Dicke, ohne die grüne Schale gerechnet. Ihre Form ist länglich, oben kurz aufgesetzt und scharf zugespitzt, unten etwas eyförmig abgerundet. Die grüne Schale, welche die Nuß umgiebt, ist glatt, 2 — 5 Linien stark, und ihr Saft stark färbend. Die hellbräunliche hölzerne Schale ist nur flach riesig genarbt, in deren Vertiefungen feine, weiße Fibern liegen, welche aber meist an der grünen Schale hängen bleiben, wenn diese abgenommen wird. Der Kern ist voll und füllet die Schale vollkommen aus, ist 4theilig, nierenförmig gestaltet, sehr unegal geformt und mit einem gelbbräunlichen Häutchen überzogen, welches sich gut abziehen läßt, einen etwas bittern Geschmack hat. Der schneeweiße Kern, welcher noch mit einem äußerst feinen, weißen Häutchen umgeben ist, enthält einen milchweißen Saft von süßem, angenehmem Geschmack, wie der einer süßen Mandel, und ein Oel, welches an Wohlgeschmack dem des Olivenöles fast gleich geschätzt wird.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum erreicht eine Höhe von 50 Fuß, und breitet sich weit aus. Die Sommertriebe sind stark und dick. Das Blatt ist groß, oval, taffetartig und glänzend glatt, und hat einen angenehmen Geruch.

Nr. 5. Die dünnschalige Baumnuß, Meisennuß, Butternuß. Juglans regia fragilis. Noix à coque tendre, Noix mésange. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 280. Nr. 8. Christ H. Wb. S. 311.

Sie gleicht der gemeinen länglichen Baumnuß, nur daß ihre Schale dünner ist und deßhalb leicht von den Meisen mit ihrem Schnabel geöffnet wird, um deren Kern zu verzehren, wovon sie ihren Namen erhalten hat. Ihre Form ist länglich-spitzig, vollkernig und ist besser als die gemeine Art der Wallnüsse; sie hat eine äußerst dünne und zerbrechliche Schale und ihr Kern ist sehr ölreich. Der Baum ist etwas empfindlich gegen den Frost.

Nr. 6. Die gemeine runde Baumnuß. Juglans regia rotunda. Noix commun. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 286. Nr. 9. Christ H. Wb. S. 311.

Diese Frucht ist von ansehnlicher Größe und eyrunder Gestalt, ihr Kern füllt die nicht allzu harte Schale vollkommen aus, ist von einem angenehmen Geschmack und giebt vorzüglich vieles Oel. Der Baum wird ungemein fruchtbar, und verträgt einen ziemlich hohen Grad von Kälte, ohne davon zu leiden.

Nr. 7. Die große Steinnuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 280. Nr. 10. Christ H. Wb. S. 311.

Sie hat die Größe und Form der gemeinen runden Nuß, ihre Schale ist aber sehr hart und dick, und ihr Kern füllt diese vollkommen aus. Der Kern ist sehr wohlschmeckend und ölreich, so daß diese Nuß vorzüglich zum Oelschlagen benutzt wird. Der Baum ist fruchtbar und dauerhafter als andere Nußbäume.

Nr. 8. Die kleine Steinnuß. Die Kriebelnuß. Juglans regia angulosa. Noix à fruit anguleux. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 287. Nr. 11. Christ H. Wb. S. 311.

Die Frucht kömmt an Größe der gemeinen Nuß beinahe gleich, und ist etwas kleiner als die große Steinnuß. Ihr wohlschmeckender Kern, welcher fest in der sehr dicken und harten Schale steckt, aus welcher er schwer herauszubringen ist, giebt ein vorzügliches und besseres Oel, als das von den andern Nußsorten. Der Baum wird von allen Nußbäumen der stärkste, und verdient schon seines Holzes wegen angepflanzt zu werden, welches, das härteste und am schönsten gemaserte, vorzüglich zu Tischlerarbeiten benutzt wird. Der Baum ist sehr dauerhaft und trägt so reichlich, daß oft 6 — 8 Früchte auf einem Klumpen an einem Aestchen zusammen hängen.

Nr. 9. Die Blutwallnuß.

Christ H. Wb. S. 311.

Eine merkwürdige Varietät der gewöhnlichen Wallnuß, deren weißer Kern wie bei der Bluthaselnuß mit einer rothen Haut umge-

den ist. Diese Frucht ist im Schwarzburg-Rudolstädtischen und in der Gegend um Erfurt bekannt, pflanzt sich durch ihren Samen echt fort, ist aber durch mehrere kalte Winter sehr selten geworden.

Nr. 10. Die lange Pferdenuß. Juglans regia major oblonga. Noix à gros fruit longue.
Fint. S. 622. Nr. 6.

Die Frucht wird oft 3 Zoll lang, und 2 Zoll breit, der Kern füllt die ganze Schale aus und ist von vorzüglichem Geschmack, hält sich aber nicht lange. Der Baum ist etwas empfindlich im Winter.

Nr. 11. Die Traubennuß. Juglans regia racemosa. Noix à grappes.
Fint. S. 623. Nr. 8.

Die Früchte sind nur klein, und sitzen in Form einer Traube zu 12 — 15 zusammen.

Nr. 12. Der verschiedenblätterige Wallnußbaum. Juglans regia heterophylla. Noix heterophylle, Noix de Montbron.
Fint. S. 623. Nr. 9.

Eine der besten Wallnußsorten, welche erst in neuerer Zeit in den Waldungen bei Chatellraut entdeckt wurde. Die Schale der Frucht ist fast dünner als die der Meisennuß, der Kern ist sehr schmackhaft und der Baum hat den Vorzug, daß er 2 — 3 Wochen später austreibt, als die andern Wallnußarten, wodurch er weniger von den Frühlingsfrösten leidet als jene.

B. Americanische Nußbaumfrüchte.

Die nordamericanischen Nußbaumarten unterscheiden sich zwar nicht besonders im Geschmack der Kerne der Früchte von den europäischen, aber die Gestalt dieser Früchte sowie ihrer Bäume zeigen, daß sie aus einem andern Clima und Welttheile abstammen. Ihre Bäume haben vor den einheimischen den Vorzug, daß sie viel dauerhafter und besser dem strengsten Froste widerstehen, sich an unsern deutschen Himmelsstrich vorzüglich gut gewöhnen und daselbst ebenfalls die Höhe und Größe unserer einheimischen Nußbäume erlangen. In Hinsicht des Erdreichs, in welches sie gepflanzt werden, sind sie ebenfalls nicht eigen und nehmen mit einem geringen Boden vorlieb; in America gedeihen sie vorzüglich gut an den Ufern der Flüsse, auch giebt man ihnen daselbst eine Stelle in den Gärten. Er wächst in einer nahrhaften schwarzen Erde sehr schnell empor und trägt daselbst sehr reichlich. Seine Ausdünstung der Blätter ist wie bei den einheimi-

schen Nußbaumarten eben so narkotisch und den umstehenden Pflanzen nachtheilig, und die grüne Schale seiner Früchte enthält ebenfalls und noch im höhern Grade einen schwarzen Färbestoff, welcher zu mehreren öconomischen Zwecken benutzt werden kann. Die Früchte dieser Baumarten haben durchgehends eine sehr dicke und steinharte hölzerne Schale, die sich mit keinem Messer öffnen läßt, sondern mit dem Hammer aufgeschlagen werden muß. Obgleich der Geschmack der Kerne nicht unangenehm ist, so dienen sie, da sie sich nicht leicht aus ihrer Schale lösen lassen, weniger zum Nachtische, als zur Bereitung eines vortrefflichen Oeles, welches sie in reichlichem Maße enthalten. Die Fortpflanzung dieser Baumarten geschieht durch die Aussaat ihrer Nüsse, welche, obgleich sie sehr hart sind, nur flach in die Erde gebracht und nur mit wenig Erde bedeckt werden, damit die Luft, Sonne und Feuchtigkeit besser auf sie einwirken und deren Schale erweichen können, sonst gehen sie entweder gar nicht auf oder geben nur krüppelhafte Baumpflanzen, wobei man sie aber stets feucht halten muß. Auch bei dem Versetzen dieser Bäume beschneidet man nicht ihre Pfahlwurzeln und Zweige, sowie dieses bei den einheimischen Nußbäumen ebenfalls nachtheilig ist; man giebt lieber dem jungen Baume so lange einen Pfahl, bis sich seine Wurzeln in der Erde befestigt haben, und er dem Sturme und den Winden zu widerstehen im Stande ist. Unter der größern Anzahl der bekannten americanischen Nußbaumarten sind nur die drei nachstehenden als die vorzüglichsten untersucht, beschrieben und deren Früchte für die Wirthschaft tauglich befunden worden, weßhalb sie auch vorzugsweise angepflanzt werden.

Nr. 13. Die schwarze virginische runde Wallnuß. Der schwarze Wallnußbaum mit der runden Nuß. Die runde Butternuß. Juglans nigra rotunda, Lin, Nux juglans Virginiana nigra. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 290. Nr. 13. Christ H. Wb. S. 812.

Diese Frucht, welche in Virginien, Mariland und Carolina vorzüglich angetroffen wird, hat ihren Namen von der dunkelbraunen Farbe des Holzes ihres Baumes, zum Unterschied der Hikery-Nuß, welche weißes Holz hat, erhalten. Die Form der Frucht scheint kugelrund zu seyn, sie ist aber breiter als hoch und auf beiden Seiten etwas schmäler; die Höhe derselben beträgt 1 Zoll und 3 Linien, die Breite hingegen 1 Zoll und 4 Linien. Die Spitze ist ganz stumpf und kaum bemerkbar, doch giebt es auch Früchte, welche eine größere Erhöhung haben. Zwar scheint es, als ob sie daselbst auch unten eine Furche zum Oeffnen, wie die europäischen Nüsse, haben; allein dieses ist mit dem Messer nicht möglich, sondern man muß sie mit dem Hammer aufschlagen, wenn man deren Kern herausmachen will. Die äußere Schale ist schwärzlich grün, rauh und unegal; die innere, hölzerne Schale ist von außen braun, sehr rauh und häufig und tief gefurcht. Sie ist sehr dick und steinhart wie ein Pfirschen-

stein, auch ist die inwendige Scheidewand steinartig und unbiegsam. Der Kern ist weiß, mit einem feinen weißen Häutchen bedeckt, worüber sich noch eine gelbe Haut, wie bei den einheimischen Nüssen, befindet. Der Geschmack desselben ist süß und angenehm und hat etwas dem Saffran Aehnliches, welches wahrscheinlich von dem orangengelben Häutchen herrührt, das in der Mitte des Kernes sitzt. Die Indianer bereiten von diesen Kernen ihre Wallnußmilch als ihr vorzüglichstes Getränk. Die Frucht reift bei uns, so wie in ihrem Vaterlande, gegen Ende September. Der Baum wächst auch in Deutschland schön in die Höhe und erreicht eine ansehnliche Größe, er trägt selten vor dem 8. oder 10. Jahre Früchte. Das Innere seines Holzes, sowie der Wurzelstock ist braun und mit dunklern und lichtern Adern und Flecken durchzogen; es übertrifft an Schönheit unser schönstes Nußbaumholz und wird zu Bretern geschnitten nach Europa gebracht, woselbst es zu den schönsten Meubles verarbeitet wird. Steht der Baum in sandigem Boden, so zeigen sich in den Adern des Holzes feine Sandkörnchen, welche dessen Bearbeitung erschweren, indem sie das Werkzeug stumpf machen. Mit der Rinde des Baumes, sowie mit der grünen Schale der Nüsse, giebt man der Wolle eine braune Farbe, welche in der Wäsche nicht ausgeht. Die Blätter des Baumes sind schmäler als die des einheimischen Wallnußbaumes, sie stehen wie bei diesem an einem gemeinschaftlichen Blattstiel paarweise gegenüber, mit einem einzelnen Blatt an der Spitze, welches, wie die nächstfolgenden, breiter als die übrigen ist. Gegen die Spitze laufen die Blätter lanzettförmig zu, und der Rand desselben ist scharf sägeartig gezähnt. Das Blatt und auch die grüne Schale der Nuß geben, wenn man sie mit den Fingern zerreibt, ebenfalls einen starken, aromatischen Geruch von sich, wie die des einheimischen Wallnußbaumes.

Nr. 14. Die schwarze virginische Wallnuß mit länglicher Frucht. Die lange Butternuß. Juglans nigra oblonga. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 292. Nr. 14. Christ H. Wb. S. 312.

Sie unterscheidet sich von der vorigen nur durch etwas mehr Größe und etwas längere Gestalt, auch ist ihre Schale tiefer gefurcht als bei jener. Der Baum wird sehr groß, seine Blätter sind von denen des vorher beschriebenen insofern unterschieden, als an dem gemeinschaftlichen Blattstiele sich gewöhnlich 7 Paar Blätter befinden, welche an der untern Breite auf jeder Seite Einschnitte haben, die gleichsam zwei Ohren bilden, oben aber scharf zugespitzt sind. Das Blatt ist dunkelgrüner und rauher anzufühlen als das der Wallnuß mit runder Frucht.

Nr. 15. Die weiße virginische Wallnuß. Die Hikery-Nuß. Nux juglans alba Virginiana. Hikery Nut. Oyly-Nut. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 293. Nr. 15. Christ H. Wb. S. 312.

Die Frucht hat die Größe und Form einer Muskatennuß; sie ist 1 Zoll lang und 10 Linien breit. Viele haben nur die Größe einer

starken Haselnuß. Ihre Gestalt ist verschieden, gewöhnlich ist sie an beiden Enden zugespitzt, und läuft von der Mitte aus nach beiden Enden verloren zu; manche Früchte haben ein längeres und schärferes Spitzchen als andere. Von einer Spitze zur andern laufen vier scharfe Rippen, welche der Frucht ein fast viereckiges Ansehen geben. Die innere Schale ist weiß und glatt, anstatt der Narben und Riefen bemerkt man nur feine Linien auf derselben. Der Kern ist klein viertheilig, er füllt die Schale vollkommen aus, und hat einen angenehm süßen Geschmack, wird aber vorzüglich nur zum Oelschlagen benutzt. Der Baum trägt ungemein reichlich, und kömmt besser als die andern auf einem steinigen und magern Boden fort. Sein Holz ist sehr fest und hart und inwendig ganz weiß. Die Aeste sind nicht so zähe wie bei den andern americanischen Nußarten, sondern sehr spröde und brechen leicht. Die Blätter sind länglich, sie stehen in einigen Paaren an dem gemeinschaftlichen Blattstiele, und haben oben ebenfalls ein einzeln stehendes. Das untere Paar ist am kleinsten, und das oberste das größeste; die Farbe derselben ist hellgrün, und der Rand ist sägeförmig gezähnt.

IV. Haselnüsse.

Avelines. Nux pontica. Corylus Avellana.

Die Haselnuß stammt, wie ihr lateinischer Name besagt, aus der ehemalischen Provinz Pontus in Kleinasien, welche jetzt Natolien genannt wird. Da sie aber von den Römern nach Italien verpflanzt, vorzüglich in der Gegend der Stadt Avellino im Fürstenthum Benevento in großer Menge und Vollkommenheit erzogen wurde, so erhielt sie nach dieser den Namen Corylus Avellana. Der Haselnußstrauch (Corylus Avellana) gehört nach dem Linné'schen System zu der Pflanzenclasse, welche Blüthen mit halbgetrennten Geschlechtern haben. Die männliche Blüthe befindet sich in langen, röthlich gefärbten, 2 Zoll langen, schuppigen Blumenzapfen, Kätzchen genannt, welche schon im Herbste, aber enge zusammengeschlossen, hervorkommen, sich im Winter verlängern und im Februar und März ihren Blüthenstaub als ein gelbliches Mehl zur Befruchtung der weiblichen Blüthe von sich geben. Die weiblichen Blüthen aber sitzen entweder mit den männlichen Blüthen oder Kätzchen vereinigt dicht unter ihnen, oder von ihnen entfernt in Büscheln oder Trauben zusammen. Sowie die männliche Blüthe keine Blumenblätter hat, so hat die weibliche deren ebenfalls keine eigentlichen, sondern sie besteht nur aus einem doppelt- oder mehrfach aufgeschlitzten dicken Kelche von rother Farbe, der aber kaum bemerkbar den Fruchtknoten umgiebt, welcher sich während der Ausbildung der Frucht immer mehr vergrößert. Auf dem Fruchtknoten sitzt ein zweifacher, fadenähnlicher Griffel, welcher länger als der

Kelch, mit zwei einfachen Narben versehen ist. Ist die Befruchtung der weiblichen Blüthe vor sich gegangen, so entwickelt sich diese, indem sich der Kelch mit einer weichen und zarten Schale umgiebt, deren Inneres wie bei der Wallnuß sich mit einem weißen Marke ausfüllt. Mitten in diesem Marke entwickelt sich der Keim zu dem Kerne der Nuß, welcher durch eine Faser mit dem Schilde zusammenhängt. Dieser Schild steht mit dem Kelche in unmittelbarer Verbindung, und zieht durch denselben, da er nur aus einer Zusammensetzung mehrerer Haar-Röhrchen besteht, die sich später immer mehr verhärten, und sich zuletzt ganz von dem Kelche trennen, die Nahrungsstoffe an sich, welche durch die erwähnte Faser der im Keime liegenden Frucht zugeführt werden, später aber von selbst abstirbt. Anfangs ist der Kern nur noch ein Saft, welcher in eine weißliche Haut eingeschlossen ist. Je mehr sich aber derselbe verdichtet und größer wird, desto mehr drängt er auch das ihn umgebende Mark zusammen, bis er sich endlich zu jener holzigen, zähen und rauhen Haut verhärtet, die sich an der innern Seite der Schale befindet. Ist der Kern dann zu seiner völligen Reife gediehen, so wird die Schale hart, um den weißen Schild braun, die gegenseitige Verbindung des Schildes mit dem Kelche und der die Frucht nährenden Faser hört auf, und die Nuß trennt sich bei der geringsten Bewegung von ihrem Muttergehäuse.

Die Zeit der Reife der verschiedenen Haselnußsorten ist gewöhnlich im September, und differirt bei den spätesten Sorten nur um 3—4 Wochen. Der Kern ist weiß, mit einer weiß-gelblichen, gewöhnlich etwas gestreiften Haut überzogen, meistens eyrund, glatt und von einem angenehm süßen Geschmack. Man genießt die Haselnüsse gewöhnlich im rohen Zustande frisch oder getrocknet, doch kann man sie auch wie die Mandeln zu verschiedenen Speisen und Backwerke benutzen; auch geben sie gepreßt ein dem Mandelöl ähnliches, wohlschmeckendes Speiseöl, welches diesem gleich geschätzt wird und sich nur durch den Geruch unterscheidet. Die Haselnüsse wachsen gewöhnlich an Sträuchern, die aus mehreren aus der Wurzel hervorgetriebenen Stämmen bestehen und einen Busch bilden. Will man den Strauch in Baumform erziehen, so läßt man nur einen dieser Schößlinge fortwachsen, nimmt die daneben austreibenden noch jung ab, und läßt seine Krone nach Einschneiden derselben übrigens von selbst sich ausbilden. Ein in Baumform erzogener Stamm erreicht die Höhe von 15 — 20 Fuß, während der Strauch selten über 10 — 15 Fuß hoch wird. Die Wurzeln des Haselstrauchs sind stark, dick, knotig, und breiten sich weit aus, die Rinde des Stammes ist glatt, braunroth und weiß getüpfelt, zuweilen auch aschgrau; die jungen Zweige sind braun und mit Wolle überzogen. Das Innere des Holzes ist weiß, zart, weich, leicht zerbrechlich und kommt dem Birkenholze sehr nahe. Aus dem Holze der Haselstaude brennt man Kohlen, welche zur Bereitung des Schießpulvers benutzt werden, außerdem dienen die Stangen desselben zu Korbschienen, Faßreifen, Stöcken und anderem

wirthschaftlichem Gebrauche mehr. Die Fortpflanzung der Haselnußstaude geschieht theils durch die Aussaat ihrer Kerne, theils durch das Abtrennen ihrer zahlreichen Wurzelausläufer. Die vollkommen reifen Haselnüsse werden in gute Gartenerde entweder im Herbste in 1 Zoll tiefe Furchen, in einem Abstande von einem Fuß gelegt, oder wenn man befürchtet, daß solche den Winter hindurch von den Mäusen aufgezehrt werden, so verwahrt man sie in feuchtem Sande bis zum Frühjahre, und bringt sie alsdann erst, sobald es die Witterung erlaubt, in die Erde. Nach Verlauf von 3 — 4 Wochen gehen die Kerne auf und erreichen schon im ersten Jahre eine Höhe von 1 — 1½ Fuß, so daß sie das folgende Frühjahr an ihre Stellen, wo sie fortwachsen sollen, versetzt oder zu Hochstämmen ausgebildet werden können; gewöhnlich bringen sie schon im 5. oder 6. Jahre ihre Früchte zum Vorschein. Die Vermehrung der Haselstaude durch Wurzelausläufer geschieht im Herbste oder im Frühjahre, indem man ihre bewurzelten Schößlinge von der Hauptwurzel abtrennt, diese einkürzt und auf ihre Stellen verpflanzt, wo sie als einzeln stehende Büsche eine Stelle im Garten einnehmen, oder zur Deckung einer Mauer verwendet werden. In großen Gartenanlagen pflanzt man eine Anzahl derselben von verschiedenen Sorten in einem Abstande von 10 — 12 Fuß von einander, und bildet aus ihnen ein Bosquet, in welchem die edlern Arten der Haselnußstaude die vordern Stellen einnehmen, die gewöhnlichern aber den Hintergrund bilden. Auch durch Ableger, indem man im Herbste oder Frühjahre schwache, mit vielen Augen besetzte Schosse 5 — 6 Zoll tief in die Erde einbiegt, und hier Wurzeln treiben läßt, und dann das Jahr darauf diese bewurzelten Triebe abtrennt, läßt sich die Staude vermehren; auch kann man die bessern Sorten durch das Pfropfen oder Okuliren auf die Schosse der gemeinen Haselnuß, oder auf die jungen Sämlinge fortbringen. Der Haselstrauch wächst schnell, erreicht nach 20 Jahren seine Vollkommenheit, und da er stets junge Triebe aus seinen Wurzeln hervorbringt, so kann er durch das Abwerfen seines alten Holzes wieder verjüngt werden, und ein Alter von vierzig bis funfzig Jahren erreichen. In Hinsicht des Erdreichs, in welches man die Haselstaude pflanzt, ist sie nicht sehr empfindlich und nimmt gern mit einem geringen Boden vorlieb, doch gedeiht sie am besten in einem nicht zu trockenen, fetten und etwas feuchten Erdreiche, bei einem nicht von Bäumen beschatteten freien Sonnenstande. Da die Haselnußstaude wie der Wallnußbaum seine Blüthen und Früchte nur an den äußersten Spitzen seiner Zweige bald einzeln, bald paar- oder auch büschelweise ansetzt, so dürfen diese nicht beschnitten werden; stehen die Blüthen einzeln, so wird die Frucht derselben auch größer und vollkommener, während die in Büscheln erwachsenen gewöhnlich kleiner bleiben. Auch dieser Strauch hat, sowie jede Obstart, seine Feinde, häufig sticht der braune Rüsselkäfer (Curculio nucum) die im Entstehen begriffene Nuß an, und legt sein Ey in die gemachte Oeffnung, aus welchem ein Wurm entsteht, welcher sich von der Nuß

ernährt. Ebenso schadet die Raupe der Haselnuß (**Phalaena bombyx corlyli**) und die des Haselblattwicklers (**Phalaena tortrix avellanae**) den jungen Trieben und Blättern der Haselstaude.

So wie man für das Kern- und Steinobst eine classische Eintheilung der verschiedenen Fruchtarten derselben entworfen hat, so fand sich auch ein forschender Pomolog in dem Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle, welcher sich diesem Zweige der Pomologie besonders widmete und eine classische Eintheilung derselben entwarf, welche uns der Pfarrer Sickler in seinem Teutschen Obstgärtner im X. Bande Seite 96 mittheilt, und nach welcher die vorhandenen Haselnußarten untergebracht werden können.

Nach dem Büttner'schen System, welches der verdienstvolle königl. Hofgärtner zu München, Herr F. W. Hinkert, im 3. Bande seines systematisch geordneten Handbuches der Pomologie ausführlicher anwendete und welchem auch ich folgte, zerfallen die Haselnußarten in drei Classen, deren jede ihre besondern Merkmale charakterisiren, nämlich:

I. Classe in Zellernüsse.

II. Classe in Lambertsnüsse.

III. Classe in Eigentliche Haselnüsse.

Ihre besondern charakteristischen Unterscheidungsmerkmale sind folgende.

I. Classe. Zellernüsse, auch spanische Nüsse genannt.

1) Haben bei einer vorzüglichen Größe keine dicke, holzige Schale;

2) deren Kern füllt die ganze Schale vollkommen aus, und ist mit einer feinen, zarten Haut umgeben.

3) Ihre Form ist bald eckig, bald gewölbt rund zulaufend, bald auch platt gedrückt.

4) Sie werden von dem Schilde theils nur halb, theils bis an die Spitze, öfters aber auch flatterhaft, oder von der Nuß abstehend, und über sie hinausreichend bedeckt.

Zu dieser Classe gehören diejenigen Sorten, welche die Römer unter dem Namen **Nux pontica** begriffen, und von diesen vorzüglich in Spanien cultivirt wurden.

II. Classe. Lambertsnüsse. Bartnüsse.

Sie haben ihren Namen ihrer Gestalt zu verdanken, indem diese den im dreißigjährigen Kriege üblich gewesenen Spitzbärten ähnelt, wahrscheinlich von Langbart herzuleiten. Ihre Unterscheidungsmerkmale sind:

1) Sie haben eine lange, theils spitz auslaufende, theils oben abgerundete Form;

2) eine weiche Schale und zarten Kern, der mit einer glatten Haut bedeckt ist;

3) die gewöhnlich fest anliegende, grüne Hülse geht entweder lang über die Nuß hinaus, oder nur bis an deren Spitze, oder bedeckt sie auch nur halb;

4) der Schild ist groß.

III. Classe. Eigentliche Haselnüsse.

Zu diesen gehören die in den deutschen Waldungen einheimischen Haselnüsse, und diejenigen Sorten, welche sich denselben nähern. Ihre Unterscheidungsmerkmale sind:

1) Ihre Schale ist härter, als bei den vorhergehenden Arten;

2) die innere Haut des Kerns ist stärker als bei jenen;

3) haben sie eine große, flatternde grüne Hülse, und

4) zeichnen sie sich noch besonders durch ihr viel kleineres Schild von den übrigen Arten aus.

Der Oberpfarrer Christ folgt in seiner Pomologie zwar im Allgemeinen der Büttner'schen Eintheilung, indem er die Nüsse ebenfalls in drei Hauptclassen eintheilt, als: I. Classe, mit kurzer Hülse und großem Schild, Zellernüsse; er giebt dieser aber 2 Unterordnungen: *a.* mit plattrunder Frucht, platte Zellernüsse, und *b.* mit langer Frucht, lange Zellernüsse, welche auch ich für zweckmäßig beibehielt. II. Classe, mit langer Hülse und großem Schild, Lambertsnüsse und III. Classe, mit langer Hülse und kleinem Schilde, Haselnüsse.

Erste Classe. Zellernüsse. Runde spanische Nüsse.

(Mit kurzer Hülse und großem Schild.)

Erste Ordnung. Plattrunde Zellernüsse. Plattnüsse.

(Mit plattrunder Frucht.)

Nr. 1. Die römische Nuß. Die Barzelloner Nuß. Die große spanische eckige Nuß. Die große runde, bunte Zellernuß. Nux pontica. The Cob-Nut. The prolific Nut. (Die eigentliche Nux pontica der Römer). I. Rang.

Christ Pomol. II. B. S. 302. Nr. 16. Christ H. Wb. S. 256. T. O. G. XII. B. S. 32. Tab. 3.

Diese Frucht ist eine der vorzüglichsten der bekannten Haselnüsse, und kam zu Anfange des vorigen Jahrhunderts zuerst aus Italien nach Deutschland. Die Frucht ist sehr groß, von der Form einer Kastanie, auf beiden Seiten ist sie etwas breit gedrückt, so daß ihr Durchmesser in der Breite viel länger ist, als der in der Höhe und Dicke. Ihre Schale ist so eingebogen, daß sie sich in zwei Hälften zu theilen scheint. Ihr Schild ist Anfangs weiß, mehr glatt als uneben, und bei unvollkommenen Früchten etwas spitzig zulaufend. Von dem Schilde aus laufen über die Schale hin dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu, die ihr den Namen der bunten Zellernuß gege-

ben haben. Die grüne Hülse ragt weit über die Nuß hinaus; sie ist stark ausgezackt oder gefranst, die eine Seite dieser Fransen ist bei jeder Nuß viel länger als die andere; sie eröffnet sich weit und erscheint am Baume sehr groß. Die Schale der Nuß ist weich und der Kern füllt sie ganz aus; dieser hat die Gestalt der Nuß, ist weiß und von einem süßen, angenehmen Geschmack; bei vollkommener Reife der Frucht platzt die Schale an der Spitze der Nuß von einander.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum oder der Strauch trägt bald und setzt seine Früchte gern in Büscheln an, und treibt gern jung e Wurzelschößlinge. Eine der vorzüglichsten Nußarten.

Nr. 2. Die hallesche Riesennuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 303. Nr. 17. Christ H. Wb. S. 256. T. O. G. X. B. S. 350. Tab. 20.

Eine der schönsten und vorzüglichsten Zellernüsse, welche aus dem Samen einer großen gunsleber Zellernuß erzogen worden ist. Die Frucht ist sehr groß, kurz, rundet sich oben an der stumpfen Spitze gewölbt zu; ihre Schale hat ganz flache, unmerkliche Ecken, und ihre grüne Hülle liegt fest an der Nuß an, und schließt sich über der Spitze fest zusammen, daher sie weniger dem Wurm ausgesetzt ist als die andern Nußarten. Der Schild ist groß, flach, im Umkreis fast rund und von Farbe weiß. Die Farbe der Schale ist hellbraun, und vom Schilde herabwärts laufen bis zur Hälfte der Frucht abwechselnd dunklere Streifen, nach der Spitze zu ist die Nuß mit einer feinen Wolle bedeckt. Der Kern füllt die Schale, welche beim Aufmachen derselben gewöhnlich in zwei Hälften sich theilt, nicht ganz aus, so daß er darin mehr länglich als rund erscheint; der Geschmack desselben ist zart und fein.

Die Frucht reift gegen Ende September.

Der Baum oder Strauch blüht 14 Tage später, als die übrigen Haselnußsorten, und trägt seine Früchte häufiger einzeln, als in Büscheln zusammen.

Nr. 3. Die längliche Riesennuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 304. Christ H. Wb. S. 257.

Diese ist nicht so groß und dick als die vorhergehende, von Form ist sie etwas länglicher, mit einer mehr abnehmend zulaufenden, doch abgestumpften Spitze. Ihre Größe ist zwar ansehnlich, doch kommt sie jener nicht bei. In der Mitte ist die Frucht dick und rund und nimmt gegen den Schild etwas ab, oben endigt sie in eine etwas stumpfe Spitze. Der Schild ist platt, theils ist er abgerundet, theils wieder etwas länglich viereckig von Gestalt. Die grüne Hülse, welche die Nuß umgiebt, ist sehr ausgezackt und flatterig, sie geht aber nur bis zur Hälfte der Nuß und theilt sich gewöhnlich vom Schilde an auf

beiden Seiten von einander. Der **Kern** füllt die Schale vollkommen aus und hat einen angenehm süßen Geschmack.

Die **Frucht** reift etwas später als die vorhergehende, im Anfange des October.

Der **Baum** oder die **Staude** trägt die Früchte mehr einzeln als in Büscheln.

Nr. 4. Die dreieckige Zellernuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 304. Nr. 19.

Diese Plattnuß ist von mittelmäßiger Größe und förmlich dreieckiger Gestalt mit einer stumpfen Spitze versehen, die sich aber bei manchen Früchten abrundet. Der **Schild** ist groß und in der Mitte stark erhaben. Die grüne Hülse ist fransig und reicht fast bis an die Spitze der Nuß, doch ohne diese zu bedecken. Die dünne Schale der Nuß hat braune Streifen. Der **Kern** ist voll, hart und von gutem Geschmack. Die **Staude** trägt häufig ihre Früchte in Büscheln.

Nr. 5. Die runde späte Zellernuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 305. Nr. 20.

Die Frucht ist ziemlich groß, mehr eckig als rund, doch sind die Ecken derselben nicht scharf; die Spitze ist ganz stumpf. Der Schild ist groß, unregelmäßig länglich viereckig, und hat in der Mitte eine starke, spitzige Erhöhung. Die grüne Hülse ist stark ausgezackt, flatterhaft und geht nicht ganz über die Nuß. Die **Schale** ist dünn, der **Kern** füllt sie ganz aus und hat einen sehr angenehmen, süßen Geschmack.

Die **Frucht** reift Ende September.

Zweite Ordnung. Längliche Zellernüsse. Langnüsse.

(Mit langer Frucht.)

Nr. 6. Die gemeine Zellernuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 305. Nr. 21. Christ H. Wb. S. 257. T. O. G. XVII. B. S. 378. Tab. 18.

Die Frucht ist ziemlich groß, lang, fast viereckig, der Schild ist länglich viereckig und in der Mitte etwas erhaben. Die grüne Hülse, welche stark gefranst ist, bedeckt die Nuß nicht ganz, und öffnet sich auf zwei Seiten, so daß man diese deutlich sehen kann. Die Schale ist nicht dick und wird von dem Kern ganz ausgefüllt, der Geschmack desselben ist wohlschmeckend.

Die **Frucht** stammt aus Italien und reift Ende September.

Nr. 7. Die gunsleber Zellernuß. I. Rang.

Christ Pomol. II. B. S. 306. Nr. 22. Christ H. Wb. S. 257. T. O. G. XVII. B. S. 378. Tab. XIX.

Wurde von dem Pastor **Henne** zu Gunsleben in Sachsen aus dem Kern der gemeinen Zellernuß erzogen. Die ziemlich große Frucht

ist von Form länglich, die Hülse ist fein gefranst und liegt fest an der Schale an, gegen die Spitze zu steht sie offen, so daß man die Nuß sehen kann. Der Schild ist fast viereckig und in der Mitte nicht erhaben, nach Christ aber sehr erhaben und etwas stumpfspitz. Die Schale ist dünn, hellbraun, mit dunklern Streifen, welche sich über die ganze Frucht hin erstrecken. Der längliche Kern füllet die ganze Schale aus, er ist weich, zart und von gutem Geschmack.

Die Frucht reift ebenfalls erst Ende September.

Nr. 8. Die frühe lange Zellernuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 306. Nr. 23. Christ H. W. S. 257. ohne Beschreibung.

Die Frucht ist groß, lang, etwas breit gedrückt, die Hülse ist nur sehr wenig gefranzt und ausgeschnitten und bedeckt die Nuß nur zur Hälfte. Der Schild ist platt, schneeweiß und braun eingefaßt, die dünne Schale wird von dem langen Kern vollkommen ausgefüllet und dieser ist von einem vorzüglich guten Geschmacke.

Die Frucht reift schon im Anfang Septembers.

Der Baum oder Strauch trägt seine Früchte lieber einzeln als in Büscheln und nur selten sitzen 2 bis 3 Früchte zusammen.

Nr. 9. Die italienische, lange, volle Zellernuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 306. Nr. 24. Christ H. Wb. S. 257.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, lang, etwas platt gedrückt, die Hülse bedeckt sie bis über die Spitze, woselbst sie fest geschlossen und fast gar nicht gefranzt ist. Der Schild ist sehr erhaben, länglichrund; der lange Kern füllet die dünne Schale vollkommen aus; er ist sehr fest und wohlschmeckend.

Die Frucht reift in der Mitte des September.

Der Baum trägt seine Früchte in großen Büscheln zusammen.

Zweite Classe. Lamberts-Nüsse.

(Mit langer Hülse und großem Schild).

Nr. 10. Die gemeine, weiße Lambertsnuß. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 307. Nr. 25. Christ H. Wb. S. 257. T. O. G. XIX. B. S. 56. Taf. 7.

Die Frucht ist 1 Zoll lang und ½ Zoll dick, von etwas länglicher Form. Die grüne Hülse umschließt sie genau bis gegen die Spitze, woselbst sie sich öffnet und auf beiden Seiten noch über einen Zoll über die Frucht hinausragt; sie hat viele Ausschnitte von fuchsröthlicher Farbe. Der Schild ist spitzig, weißlichgrau, die Schale sehr hellgelb; der Kern ist fest, mit einer braunen, faserigen Haut umgeben, die bei der vollkommenen Reife der Frucht gern an der Schale derselben hängen bleibt, sein Geschmack ist angenehm süß.

Die Frucht reift im Anfange September's.

Die Staude wächst stark und hat ein mehr längliches als rundes Blatt, das tief und scharf gezähnt ist.

Nr. 11. Die gemeine rothe Lambertsnuß. Die Blutnuß. I. Rang.

Christ Pomol. II. B. S. 308. Nr. 25. Chr. H. Wb. S. 257. T. O. G. XIX. B. S. 190. Taf. 16.

Eine der vorzüglichsten und beliebtesten Haselnußarten, welche sich noch besonders durch ihre frühe Reifzeit empfiehlt. Die Frucht ist mittelmäßig groß und von Form etwas länglich. Die grüne Hülse schlägt über die Spitze der Frucht stark zusammen, ist etwas weiter geöffnet als die der grünen Lambertsnuß, und hat einige sehr tiefe Einschnitte, die braunroth gefärbt sind, so wie auch der untere Theil derselben hie und da eben so gefärbt ist. Der Schild ist wachsgelb und gewölbt, die dünne Schale ist röthlich und umschließt einen vollkommenen, mit einer schön glänzend rothen Haut überzogenen Kern, dessen Fleisch fest und von einem angenehm süßen Geschmack ist.

Die Frucht reift schon nach der Mitte des August und pflanzt sich durch den Samen ächt fort. Die Staude ist schon ohne Frucht sehr kenntlich und ist eine der fruchtbarsten unter allen andern Haselnußarten; sie trägt ihre Früchte in Büscheln zusammen. Die männliche Blüthe derselben zeichnet sich durch eine braunröthlichere Farbe vor allen übrigen Arten aus. Das Blatt ist rundlich und die Zacken des Randes sind mehr ausgebogen als bei den andern, und die Bogen sind wieder mit kleinen Zäckchen besetzt, deren eine der größten die Richtung des Bogens nach der Spitze des Blattes anzeigt, die übrigen sind verschieden von Größe.

Nr. 12. Die Cosford-Nuß. The Cosford Nut. Thinskelled Nut. Miss Youngs Nut. I. R.

Pomol. Magaz. Nr. 55. Hort. Sociét. Cat. p. 86. Nr. 12.

Die erste Nachricht über diese Nuß findet sich in einem Hefte der Verhandlung der Horticultural Society zu London; wo es heißt, man habe sie von Herrn Kirke zu Brompton empfangen, woselbst sie gebaut wird, und woher die Hort. Sociét. Pflanzen erhielt. Sie wurde im Laufe dieser Zeit in einer der Versammlungen der Ipswicker Hort. Societ. vorgelegt, und da der Name Cosford aus Suffolk stammt, ist es nicht unwahrscheinlich, daß sie eigentlich von dort abstammt. Die Frucht ist groß, länglich, unten cylindrisch, etwas breiter und wenig gedrückt, nach der Spitze zu ist die Schale mit hellen und dunkelrothen Streifen, theils stark, theils schwächer gezeichnet. Die grüne Hülse ist so lang als die Nuß, an der Grundfläche etwas rauh, bei der Reife der Frucht öffnet sich dieselbe, biegt sich aber nicht zurück; die Einschnitte sind tief getheilt. Die Schale ist dünn und leicht zerbrechlich, der Kern, welcher sie vollkommen aus-

füllet, ist weiß und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Die Staude wächst lebhaft, die Zweige trägt sie gerade, sie trägt reichlich und verdient sehr den Anbau.

Nr. 13. Die gekräuselte Filbert-Nuß. The Frizzled Filbert Nut. Cape-Nut. I. R.

Pomol. Magaz. No. 70. Hort. Sociét. Cat. p. 86. No. 16.

Unter allen Nußarten verdient diese den meisten Anbau in Hinsicht ihres kräftigen Wuchses, der Schönheit der Frucht und ihrer großen Tragbarkeit. In Geschmack ist sie nicht sehr von der weißen Filbert-Nuß verschieden. Sie entstand in einem Garten zu Hoveton bei Norwich, wo sie durch ihre jährlichen Erndten berühmt geworden ist, selbst wenn alle andern Haselnußarten nicht tragen, trägt diese reichlich. Ihre Namen erhielt sie von der eigenthümlichen Beschaffenheit ihrer Hülse, welche sich über die Nuß hinaus erstreckt, sehr tief eingeschnitten ist und sich offen ausbreitet. Die Frucht ist klein, länglich und platt gedrückt. Die Schale ist mäßig dick und wird von dem Kerne vollkommen ausgefüllet, welcher einen guten Geschmack hat.

Die Frucht reift etwas spät. Die Aeste der Staude breiten sich aus, sie trägt gewöhnlich 3 bis 5 Früchte in Büscheln zusammen.

Ist wahrscheinlich von einer gewöhnlichen Haselnuß entstanden und gehörte demnach zur dritten Classe.

Dritte Classe. Eigentliche Haselnüsse.

(Mit langer Hülse und kleinem Schild).

Nr. 14. Die gemeine, wilde Haselnuß. Corylus sylvestris. Noisettier commun. Common Hazel Nut. Wild Nut. II. R.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, von Form bald länglich, bald rund, die grüne Hülse bedeckt die Nuß nur bis zur Hälfte, sie ist nicht sehr tief eingeschnitten und steht weit aus einander. Die starke Schale ist bräunlich und umschließt einen kleinen Kern, welcher sie nicht vollkommen ausfüllet. Der Geschmack desselben ist süßlich.

Die Frucht reift im Anfange des September. Der baumartige Strauch ist in ganz Europa einheimisch, er wächst in gutem Boden frech und üppig, kommt aber auch in dem schlechtesten Erdreich und auf Bergabhängen fort, nur daß daselbst seine Früchte nicht so groß als in günstigem Erdreich werden, woselbst er deren 4 bis 5 in Büscheln zusammen trägt.

Nr. 15. Die Baumhaselnuß. Corylus arborescens. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 309. Nr. 27. Christ H. Wb. S. 257.

Die Staude läßt sich am besten zu einem Baum erziehen, welcher eine ansehnliche Größe erreicht. Die Frucht, welche sich in Büscheln

ansetzt, ist etwas größer als die der gemeinen Haselnuß, sie ist fast rund, oben platt und unten etwas spitziger, die Schale ist dick und hart und enthält einen vollen, festen, runden, süßschmeckenden Kern. Die grüne Hülse ist besonders fleischig und hat viele Einschnitte. In dem Traité des arbres fruitier de Duhamel kommt in dem VI. Band Liv. 36. No. 214. eine Hochwald-Haselnuß (Noisetier de futaie, Corylus ardua) vor, welche, in der Normandie einheimisch, wohl die oben beschriebene Baumhaselnuß seyn kann. Die Frucht ist größer als die gemeine Haselnuß, von ovaler Form, die Schale ist etwas gerleft und zusammengedrückt; die die Frucht überragende grüne Hülse ist etwas sammtartig, an der Basis steifhaarig und geht nach der Spitze zu in mehrere lanzettartige, gefranste, ausgeschnittene Abtheilungen über. Die Nuß ist fast eben so groß und gut wie die Lambertsnuß.

Der Baum wird ansehnlich groß, die Blätter desselben haben eine auffallende Größe, und die Stiele derselben, so wie die Sommertriebe sind bei Weitem mehr mit steifen Haaren besetzt als bei der gemeinen Haselstaude.

Nr. 16. Die byzantinische oder türkische Nuß. Corylus colurna (Lin.). II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 309. Nr. 28. Christ H. Wb. S. 257.

Die Frucht ist nicht groß, doch etwas größer als die Baumhaselnuß, sie ist länglich und kurz zugespitzt, die Hülse bedeckt fast die ganze Nuß und ist stark gefranzt und flatterig. Der ziemlich große Schild ist bald rundlich, bald länglich viereckig und in der Mitte erhaben, von sehr weißer Farbe. Die etwas dicke Schale enthält einen vollkommenen, süß schmeckenden Kern. Der Strauch bleibt unter allen Haselnußarten der kleinste und trägt seine Früchte häufig in Büscheln beisammen, die Blätter derselben sind länglich.

Nr. 17. Die große runde Haselnuß aus der Krimm. Trebison fundug.

Sie wird besonders an der Katsch gezogen und trägt sehr reichlich, zumal in gutem, etwas feuchtem Boden; die Früchte hängen sich in Büscheln oder vielmehr in Trauben zu 15 bis 20 Stück, in dürrem Boden aber selten mehr als 2 bis 3 zusammen.

Nr. 18. Die Korasan fundug.

Ebenfalls eine Sorte der Krimm, die, etwas kleiner als die Lambertsnuß, eine zugespitzte Form hat, und deren Schale so dünn ist, daß man sie mit den Fingern bequem zerdrücken kann. Diese Sorten werden nur durch Wurzelausläufer ächt vermehrt.

Die Mandel- oder Lambertsnuß Budiem fundug der Krimm ist länglich und breit gedrückt und wird häufiger an der Küste der Krimm, besonders im Thal Jalta als jenseits des Gebirges erzogen. Wahr-

scheinlich stammt unsere Lambertsnuß von dorther, als der Wiege vieler edlen Obstarten ab.

Nr. 19. Die amerikanische Haselnuß. Corylus americana. Noisetier d'Amérique. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 22. Tab. 126.

Dieser Strauch wird in den Wäldern Nordamerika's wild wachsend angetroffen; er findet sich vorzüglich am Fuße der Alleghany-Berge in der Breite von Philadelphia bis zu Newyork und erreicht in diesen Gegenden nur eine Höhe von 6 bis 9 Fuß. Man vermehrt ihn in den königlichen Gärten zu Trianon theils durch Wurzelschößlinge, theils durch Samen, doch haben die schönsten Exemplare der Zöglinge in einem Zeitraum von 10 Jahren noch nicht die Höhe von 5 bis 6 Fuß überschritten; es scheint auch, daß sie nicht viel höher werden würden. Der Stamm theilt sich von seiner Wurzel aus in mehrere Aeste, welche in der Weite von einem Fuß einen rundlichen Busch bilden. Die 2 bis 5 Zoll starken Aeste endigen sich in dünne Sommertriebe, welche Anfangs fahlfarbig, später aber röthlich werden und mit feinen, weichen und dickeren Härchen besetzt sind, die an der Spitze einen Tropfen nicht klebriger Flüssigkeit haben. Die Blätter sind herzförmig gerundet, kurz zugespitzt, leicht winklich, oben gelbgrün und gefurcht, unten fuchsröthlich und mit vielen mit Wolle belegten Rippen netzförmig durchzogen. Der Blattstiel ist gelbgrün und mit Wolle belegt; in der Umgegend von Paris fallen die Blätter der Staude wenigstens einen Monat früher ab, als die der europäischen Haselnußarten. Die männliche Blüthen oder Kätzchen, welche sich ziemlich oft einzeln, zuweilen aber auch zu zwei bis drei an einem gemeinschaftlichen Stiel befinden, sind dünn, schwach gelblich oder purpurfarbig, sie bestehen aus dreifach abgetheilten Schuppen und sind mit einer feinen Wolle überzogen. Die äußere Abtheilung dieser Schuppen bedeckt die innere nicht völlig, wie es bei den andern Arten der Haselnußstauden gewöhnlich ist und endigt sich in einer auffallend langen Spitze: jede dieser Schuppen trägt 8 dünn gestielte, einfächerige, sich von unten nach oben seitlich öffnende und oben mit zwei kleine Borsten besetzte Antheren. Die weiblichen Blüthen bieten vor denen der übrigen Haselnußarten keinen besondern Unterschied dar, so wie auch die weitere Entwickelung der Frucht nach der Befruchtung. Die Frucht ist klein, oval, zusammengedrückt, oder zuweilen dreieckig und hat keine Hülse, wie man solche an den übrigen Haselnußarten findet. Die sehr harte und fahlröthliche Schale ist mit mehr oder weniger sichtbaren Streifen gezeichnet und oben ist die Nuß mit einem kleinen Kelchrande gekrönt, in dessen Mitte die Reste zweier Griffel, falls die Frucht bloß zusammengedrückt, und dreier, wenn selbige eine dreieckige Form hat, stehen. Der etwas trockene Kern hat einen angenehmen, feinen Geschmack, welchen Viele dem der Lambertsnüsse vorziehen. In Nordamerika findet man diese

Nuß auf allen Märkten der dortigen Städte; in Frankreich hat man sie bis jetzt aus dem Samen erzogen, da sie aber kleiner und nicht viel besser von Geschmack ist als die Wald-Haselnuß, so möchte deren Vermehrung nicht in dem Maße Statt finden, als die der bessern Arten der Haselnüsse.

Nr. 20. Die gehörnte Haselnuß. Corylus rostrata. Noisetier cornu. II. R.

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 35. Tab. 233.

Es ist dies die kleinste, bis jetzt bekannte Art der Haselnüsse, welche ebenfalls in Nordamerika auf dem Alleghani-Gebirge und in Canada angetroffen wird. Die Staude wird in ihrem Vaterlande nicht über 3 Fuß hoch, in Frankreich scheint dieselbe nicht wohl fortzukommen und liefert daselbst selten und nur wenige Früchte. Die Staude ist an ihrer Basis nicht stärker als ein kleiner Finger und zertheilt sich in eine ziemlich große Anzahl kleiner Zweige, welche so dünne Sommerlatten treiben, daß die meisten nicht über eine halbe Linie Durchmesser haben. Die Blätter sind klein, oval, spitz, unten herzförmig ausgeschweift, der Rand derselben ist mit vielen sehr scharfen Zähnchen besetzt. Die Schale bietet in ihrer Art einen sehr auffallenden Charakter dar, sie ist sehr lang, cylindrisch, röhrig, gerieft, an der Basis wollig und endigt sich in 8 bis 10 steife und scharfe Zähne. Die Nuß ist sehr klein, oval, glatt, liegt im Grunde der Schale, über welche sich die Hülse geschlossen in gekrümmte und verschieden gefranzte Spitzen endigt, welche sich in der Zeit der Reife der Frucht in einer zerrissenen Röhre verlängert. Hr. Michaux, welchem wir die Beschreibung dieser zwei amerikanischen Nußarten verdanken, fand diese Nuß auf den Märkten zu Philadelphia. Der Gartendirector Poiteau bemerkt, daß, da sie in Frankreich nicht gut anschlägt, eine nördlichere Lage und Haideerde ihr besser zusagen möge; auch glaubt er, daß sie auf die amerikanische Haselnußstaude veredelt besser gedeihen könne, als durch die Fortpflanzung aus Samen.

Nr. 21. Die levantische Haselnuß. Corylus columa arborea. Noisetier du Levante..

Traité des arbr. fruit. Vol. VI. Liv. 33. Tab. 23.

Im Jahr 1582 sandte der Baron Ungnad an Clusius in Frankfurt aus Constantinopel eine Partie Haselnüsse, mit dem Bemerken, daß der Strauch von diesen Nüssen nicht über 1½ Fuß lang würde, und daß diese Nüsse von dem Großherrn und allen Großen des Reichs sehr geschätzt würden. Clusius legte diese Nüsse mit ihren grünen Hülsen, allein es gieng keine davon auf. Vier Jahre später erhielt er eine zweite Sendung davon, welche er nun aus ihren Hülsen befreit, aussäete, die im zweiten Jahre schon Schößlinge von 1½ Fuß Länge trieben. Als Clusius 7 bis 8 Jahre später Frankfurt verließ, hatte einer dieser jungen Bäume eine Höhe von 6 Fuß

erreicht, welche Höhe sich in den zwei folgenden Jahren bedeutend vermehrt hatte, doch hatte noch keiner eine Frucht getragen. Clusius gab eine Zeichnung von dieser Nußart, so wie von dessen Baum heraus und gab ihr den Namen Avellana pumila byzantina, indem er sich lieber auf die Autorität des Barons Ungnad, als auf seine eigene Ansicht verließ, welche ihm doch anstatt eines zwergartig wachsenden Strauches einen baumartigen Strauch zeigte. Tournefort, Linné und Wildenow haben Clusius Benennung angenommen, obgleich selbigen bekannt war, daß dem Strauche diese Benennung nicht zukäme, und daß sie damit nur Verwirrung in Feststellung der Sorte anrichten würden. Linné gab ihm den Namen Corylus colurna und sagt ausdrücklich, daß sich im Jahr 1736 ein sehr großer Baum dieser Nußart im botanischen Garten zu Leyden befunden habe, und bestätigt demnach die Beobachtung des Clusius, doch ohne den Irrthum wegen zwergartigen Wuchses zu berichtigen. Da Clusius eins der Nebenblätter (bractées), welche sich unterhalb der Fruchthülle befinden, abgebildet hatte, so nahm Linné dieses Nebenblatt für einen doppelten Kelch, womit er Clusius Haselnußstrauch speciell charakterisiren zu können glaubte; es haben jedoch alle Haselnußarten ebenfalls mehrere Schuppen unterhalb der Hülse (Linné's Kelch), und keine hat weder den doppelten Kelch, noch die doppelte Hülse. Dieser Irrthum Linné's ist in sämmtliche botanische Werke übergegangen, obgleich schon die oberflächlichste Untersuchung denselben leicht beseitigt haben würde. Obgleich nun der Irrthum von Clusius diesen Strauch wider seine Ueberzeugung mit dem Namen Pumila zu belegen, Veranlassung zu jenen Mißverständnissen gab, so verdanken wir ihm doch die Entdeckung und Bekanntmachung der späten Fruchtansetzung desselben, welche Eigenschaft ihn von dem byzantinischen Haselnußstrauch hinlänglich unterscheidet, welcher viel früher und reichlicher Früchte liefert. Der erste Baum dieser Nußart soll sich zu Versailles in dem Garten des Herrn Le Monier, Leibarzt der Könige Ludwig XV. und Ludwig des XVI. befunden haben. Im Jahr 1811 befand sich der schönste dieser Baumart im Garten des Herrn Choiseul am Ende der elisäischen Felder, an dem Wege nach Neuilly. Dieser Baum ist von einem ausgezeichneten Botaniker, dem Herrn Ritter de Genssen, neuerer Zeit untersucht und beschrieben worden. Nach ihm hat der Baum eine Höhe von 50 Fuß; sein Stamm ist gerade und in seiner ganzen Höhe mit kurzen, regelmäßig abwechselnden und horizontal ausgebreiteten Zweigen pyramidenartig besetzt. Die jungen Bäume davon, welche man in den königl. Baumschulen zu Trianon und in dem Pariser Pflanzengarten erzieht, zeichnen sich sämmtlich vor den andern Haselnußstauden durch ihre regelmäßige Pyramidenform aus, so wie durch ihre aufgesprungene, hellaschgraue Rinde des Stammes, welche ebenfalls ein Unterscheidungsmerkmal dieser Art ist. Die Sommertriebe sind grün, zuweilen glatt, zuweilen mit drüsigen Haaren besetzt die

Rinde der Zweige ist sehr fahlgelb. Die **Augen** sind länglich, zusammengedrückt, an den jungen Bäumen scharfspitz, an den ältern aber abgestumpft, gegen den Winter zu werden sie röthlich. Die **Blätter** sind groß, dünn, auf beiden Seiten glänzend, fast ohne Wolle, der Rand ist ziemlich stark gewellt und ausgeschnitten und mit sehr scharfen Zähnen besetzt. Der **Blattstiel** ist an seiner Basis röthlich und stärker mit drüsigen Haaren besetzt als die Sommertriebe. Die männlichen und weiblichen Blüthen entwickeln sich früher als die unserer wilden Haselnußstaude, weshalb sie auch häufig durch unsere Frühlingsfröste getödtet wird. Die männlichen, zahlreichen Kätzchen sind sehr dick, 3 bis 4 Zoll lang, gelblich und oft purpurfarbig verwaschen; ihr gemeinschaftlicher Stiel ist wollig, eben so die Schuppen, welche 8 zweilappige, einfächrige, fest sitzende, und jede mit zwei Borsten besetzte Antheren trägt. Die weiblichen Blüthenknospen sind dick, zusammengedrückt, stehen einzeln oder zuweilen zu dreien vereinigt, sind von Farbe grün oder röthlich und von einem Büschelchen sehr rother Fäden, welche die äußern Enden der Griffel und der Narben bilden, überragt. Eben so wie bei den andern Haselnußarten bedecken die äußern Schuppen diese Knospen, jede ein Blattüberbleibsel und die innern Schuppen jede drei außerordentliche kleine, von im März und April kaum sichtbaren Hüllen umgebene Fruchtknoten. Die Früchte unterscheiden sich von denen des byzantinischen Haselnußbaumes dadurch, daß sie eine viel fleischigere, dickere, ungemein glänzende, mit weniger drüsigen Haaren besetzte und in weniger lange und minder zahlreiche Lappen zusammengezogene Hülse besitzen. Die Nuß ist auch gewöhnlich etwas dicker und oben abgeplatteter als die byzantinische, ziemlich oft ist ihre Form dreieckig und die ganze untere Hälfte wird von dem Schilde eingenommen. Die Schale ist sehr dick und hart, der von einer aschgrauen Haut umgebene Kern ist weiß, fest, trocken und von einem weniger angenehmen Geschmack als der unserer wilden Haselnuß.

Die **Frucht** reift in der Gegend um Paris im September, und mag es nun in der ungünstigen Witterung daselbst während der Blüthe, oder in der mangelnden Befruchtung des Baumes selber liegen, genug, man findet immer eine große Anzahl tauber Nüsse unter dieser Art.

Wenn übrigens, wie der Baron **Ungnad** in seinem Bericht über diese Frucht angiebt, dieselbe in Constantinopel wegen ihres Wohlgeschmackes geschätzt wird, so muß sie daselbst besser gerathen als in Paris, woselbst sie mehr als Seltenheit, als Zierbaum in Anlagen, als seiner Früchte wegen, erzogen wird. In der Levante soll der Baum dieser Haselnußart zur Anfertigung kleiner Masten benutzt werden, wozu er, dem Baum in dem Garten des Herrn von **Choiseuil** nach zu urtheilen, seiner Höhe und Stärke wegen, sehr zweckdienlich seyn mag.

Nr. 22. a. Der zahme Haselnußstrauch mit rother Frucht des Duhamel. Corylus sativa, fructu oblongo, rubente. Noisetier franc, à fruit rouge.

Nr. 22. b. Der zahme Haselnußstrauch mit weißer Frucht. Corylus sativa, fructu albo. Noisetier franc, à fruit blanc.

Traité des arbitr. fruit. Vol. VI. Liv. 2. Tab. 11.

Diese Haselnußstaude wächst nicht nur kräftiger als die der gemeinen Wald-Haselnuß, sondern auch als die der spanischen Lambertsnuß, welche man um Paris findet. Der Strauch wird groß, stark, die Zweige sind elastisch, und er treibt viele starke Schößlinge aus seinem Wurzelstock. Die Schößlinge sind schlank, erreichen eine Höhe von 4 bis 8 Fuß und sind mit einer röthlichen Rinde bedeckt, deren Oberhaut sich leicht abschälen läßt. Die Sommertriebe derselben sind schwach, bei denen der rothschaligen Früchte braun, an denen aber, welche weißschalige Früchte tragen, sind sie aschgrau. Die Augen sind länglich, ziemlich dick, und stehen in jedem Blattwinkel stets nur einzeln. Der Augenträger ist sehr hoch. Die Blätter sind rundlich oval oder herzförmig zugespitzt, etwas ausgebogen und 3 bis 5 Zoll lang. Ihre Oberfläche ist etwas rauh, doch unbehaart und mit tiefen Furchen durchzogen, die untere Seite derselben ist bleichgrün, netzartig gerieft und mit leichter Wolle bedeckt; der Rand des Blattes ist mit feinen, merklich drüsigen Zähnen besetzt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang und mit drüsigen Härchen überzogen. Die Augen der weiblichen Blüthen sind dick und mit großen stumpfen Schuppen bedeckt, aus deren Mitte sich ein Haarbüschel erhebt, dessen Fäden einer den andern dachziegelförmig deckt. Die männlichen Blüthenkätzchen stehen in der Regel zu Vieren oder Fünfen beisammen auf dem Fruchtknoten, welcher 1 Zoll lang ist und an seiner Basis gewöhnlich eine oder zwei weibliche Fruchtaugen zur Begleitung hat. Die Blüthenkätzchen sind 2 bis 3 Zoll lang und sitzen abwechselnd in 2 Reihen; bei dem rothnussig tragenden Strauch ist ihre Farbe braun, bei dem weißnussig tragenden hingegen sind sie gelblich. Die Hülse, welche die Nuß umschließt, ist lang und schließt sich oben zusammen. Die Nuß selber ist länglich, oben zusammengedrückt, unten mit einem großen Schilde versehen. Die Schale der rothnussigen Frucht ist röthlich, die der weißnussigen aber gelblich; der größere Unterschied dieser Nußarten aber besteht in der Farbe der Haut, welche den Kern umgiebt, und welcher bei den erstern Früchten dunkelviolettroth, bei den andern aber weißlichgelb ist. In Hinsicht der Güte des Geschmackes sind sich beide Sorten gleich und übertreffen beiderseits die Lambertsnüsse, von welchen sie wahrscheinlich eine Abart sind. Die ältern Pomologen haben diese beiden Nußarten stets von einander unterschieden. Auch Duhamel thut dieß in seiner Abhandlung von den Bäumen und Stauden, und einsichtsvolle Gärtner

unterscheiden beide Arten sehr genau blos nach der Färbung der Augen, so wie die Beschaffenheit der Kätzchen und der Antheren einen auffallenden Unterschied darbietet. Auf der dem Werke beigefügten Kupfertafel, Taf. 11, sind beide Nußarten in ihrer verschiedenen Färbung dargestellt.

Außer diesen classificirten Haselnußarten finde ich noch einige wenig bekannte gute Arten in dem Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft enthalten, deren kurze Beschreibungen ich noch beifüge.

Nr. 23. Die blauschalige Lambertsnuß. The blue-schelled Filbert Nut.

Hort. Societ. Catal. p. 85. No. 3.

Eine mittelmäßig große, eyförmige Frucht, deren Schale rauh, dick und von blauer Farbe ist.

Nr. 24. Die Band-Nuß. The Bond-Nud.

Hort. Sociét. Cat. p. 85. No. 4.

Die Frucht ist groß, länglich eyförmig, die Schale ist rauh und dünn; eine sehr gute Nuß.

Nr. 25. Burn's Nuß. The Burn Nut.

Hort. Sociét. Cat. p. 85. N. 5.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, oval und hat eine dicke, rauhe Schale.

Nr. 26. Die große Kopfnuß. The great Cob-Nut.

Hort. Sociét. Cat. p. 85. No. 9.

Die Frucht ist groß, rundlich und hat eine dicke, rauhe Schale, trägt sehr reichlich.

Nr. 27. Die Downton's lange Haselnuß. The long Downton Nut.

Hort. Sociét. Cat. 86. No. 14.

Eine mittelmäßig große, länglichrunde, dickschalige, glatte Frucht.

Nr. 28. Jeeves's Seedling. Jeeves Sämling.

Hort. Sociét. Cat. p. 86. No. 20.

Frucht groß, rundeyförmig, Schale dick und rauh.

Nr. 29. Die Nordhampton's Haselnuß. The Northampton Nut.

Hort. Sociét. Cat. p. 86. No. 25.

Frucht groß, länglich, Schale dick, glatt.

30 *

Nr. 30. Die Northamptonshire fruchtbare Haselnuß. The Northamptonshire prolific Nut.
Hort. Sociét. Cat. p. 86. Nr. 27.

Frucht mittelmäßig groß, länglich, Schale rauh, dick, wird frühzeitig reif.

Nr. 31. Barr's spanische Haselnuß. Barr's spanish Nut.
Hort. Sociét. Cat. p. 87. Nr. 30.

In den Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preußischen Staaten ist in dem IX. Bande der Verhandlungen ein sehr schätzenswerther Aufsatz über die Cultur der Haselnüsse von dem Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Wartha enthalten und aus dem XV. Bande 1. Heft Seite 72 der Verhandlungen ersehen wir, daß der Herr Justizrath Burchardt sich besonders auf diesen Zweig der Pomologie gelegt und durch die Anzucht von 22 neuen, aus Samen gewonnenen Haselnußarten, von denen er ein Sortiment dem Verein zur Ansicht übersendet hat, sich das Verdienst erwirbt, auch diese Obstart vervielfältiget zu haben. Da der Herr Justizrath Burchardt sich zugleich auch mit einer systematischen Classification der Haselnüsse beschäftiget und dazu alle ihm bekannten Haselnußarten bisher sammelte, einen Theil der neuern englischen Arten aber trotz aller Bemühungen nicht erlangen konnte, so sprach er gegen mich den Wunsch aus, meine etwaigen Verbindungen in London dahin zu benutzen, um das fragliche Ziel zu erreichen, und ich habe bereits deßhalb Schritte gethan, welche mich günstigen Erfolg hoffen lassen.

D. Beerenobstfrüchte.

Die Beere (bacca) als Obst ist ein eßbares, fleischiges oder saftiges Samenbehältniß ohne Klappen, in welchen mehrere Samenkörner nackt (ohne Kernhaus) enthalten sind.

Der Herr Doctor Liegel zu Braunau, so wie der Oberpfarrer Christ theilen in ihren Pomologieen die bekannten Beerenarten in 3 Haupteintheilungen ein:

I. Abtheilung. Beerenobsttragende Bäume.

Zu diesen gehören die Maulbeeren, Pomeranzen, Citronen und Feigen. (Da aber das eigentliche Orangerieobst in Deutschland nicht im Freien erzogen werden kann, so bleibt dessen Beschreibung als für unser Clima unpassend hier weg).

II. Abtheilung. Beerentragende Sträuche.

Zu diesen gehören die Weintrauben, die Johannis-Stachel-, Brom- und Himbeeren, so wie die Berberizen oder Sauracharten.

III. Abtheilung. Beerentragende Pflanzen.

Die Erdbeeren, Preiselbeeren, schwarze Beeren und andere mehr, deren Cultur aber nicht in den Gärten gebräuchlich ist, sondern nur in den Wäldern wildwachsend, zum Genuß der Menschen dienen, und als solche außer den Erdbeeren nicht hierher gehören.

I. Abtheilung. Beerenobsttragende Bäume.

a) Maulbeeren. Morus. Mûres.

Die Maulbeere, deren es mehrere Arten giebt, unter welchen aber eigentlich nur die schwarze Maulbeere (Morus nigra) als eine vortreffliche Tafelfrucht genossen und in den Conditoreien und Apotheken zu verschiedenen Zwecken benutzt wird, weniger aber die weiße Maulbeere (Morus alba), deren Geschmack zwar süßlich, aber nicht das den Gaumen reizende Aroma, welches die schwarze Maulbeere an sich hat, enthält und daher weniger um des Genusses der Frucht willen, als vielmehr wegen Benutzung der Blätter, welche der Seidenraupe zum Futter dienen, erzogen wird. Die übrigen Arten des Maulbeerbaumes dienen theils als Futter für die Seidenraupe, theils werden sie als ausländische Zierbäume in englische Gantenanlagen verwendet und zu diesem Zwecke in den Baumschulen der Zierbäume cultivirt.

Nr. 1. Die schwarze Maulbeere. Morus nigra. Mûre noire. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 317. Nr. 1. Christ H. Wb. S. 302.

Der Baum dieser beliebten Fruchtart wurde von den Römern aus Persien nach Italien verpflanzt, von wo er sich weiter über Frankreich, England und Deutschland verbreitete und in einem nicht gar zu rauhen Clima in den Gärten frei stehend, oder am Spalier an Häuser und Mauern gepflanzt, bei einer etwas geschützten und sonnenreichen Lage selbst dem härtesten Winter bei einer mäßigen Bedeckung widerstehet. Er gehöret, nach Linné, so wie der Kastanienbaum und die Nüsse zu den Pflanzen mit halbgetrenntem Geschlechte, welche zugleich männliche und weibliche Blüthen an einem Baum hervorbringen, nämlich zur vierten Ordnung der 21sten Classe, Monoecia Tetrandria und die in der weiblichen Blüthe vier Staubfäden hat. Auf manchen Maulbeer-Bäumen, welche sich durch besondere Fruchtbarkeit auszeichneten, bemerkte man schon öfters nicht eine einzige männliche Blüthe, während im Gegentheil auf anderen nur männliche Blüthen sichtbar waren. Die männlichen Blüthen bestehen in Kätzchen, wie sie der Nußbaum hervorbringt; die weiblichen aber sitzen in rundlichen dichten Büscheln und bestehen aus 2 gekrümmten Stempeln mit 4 Staubfäden versehen, aus welchen sich das Beerchen bildet, indem es zu einer länglichen, halb fingerlangen, sehr saftreichen Traube anschwillt, welche aus lauter kleinen, schwarzen Knöpfen besteht, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält. Man hat die Bemerkung gemacht, daß aus dem Samen eines sich durch besondere Fruchtbarkeit auszeichnenden Baumes, zuweilen Sämlinge entstehen, welche lauter männliche Blüthen hervorbringen und gänzlich unfruchtbar sind, andere haben nur an einigen Aesten weibliche Blüthen, die gute Früchte liefern, während die andern Aeste nur männliche Blüthen tragen, die nach dem Blühen abfallen. Die Frucht des schwarzen Maulbeerbaumes ist Anfangs weißlichgrün, färbt sich später schön hellroth und geht bei der vollen Reife in ein dunkles Schwarz über. Sie ist traubenförmig aus 20 bis 40 kleinen Beeren zusammengesetzt, welche gedrängt an einander stehen und an alten Bäumen oft die Länge von 1 bis 2 Zoll erreichen, öfters aber auch kleiner sind und fast einer schwarzen Himbeere gleichen. Jedes einzelne Beerchen ist viertheilig und hat dem Ansehen nach 4 über einander liegende, concave, festschließende Schuppen von sehr zarter Haut, die den purpurrothen Saft und das Samenkorn umschließen, auf welchem die 2 vertrockneten Stempel, gleich krummen Hörnchen, sichtbar sind. Der Geschmack des dunkelrothen und färbenden Saftes ist sehr süß, aromatisch und mit einer feinen Säure erhaben. Der Stiel der Frucht ist kurz, an diesem sitzt der inwendige weiße, fleischige, längliche Theil, um welchen sich die Beerchen bilden und ernähret werden, beim Genuß der Frucht aber am Stiele hängen bleibt. Die Früchte

hängen gewöhnlich einzeln am Baum, nur zuweilen findet man beren doppelt an einem Fruchtkuchen. Sie fangen gegen die Mitte des August einzeln zu reifen an und dauern wohl 8 Wochen lang, wenn sie nicht durch anhaltendes Regenwetter in ihrer Entwickelung gehindert werden, wo sie lange roth bleiben, sich nicht recht schwarz färben und fest am Stiele hängen bleiben, während bei günstiger Witterung die reifen Früchte bei dem geringsten Windstoß vom Baume abfallen. Um die Früchte unbeschädigt erndten zu können, breitet man unter den Bäumen Stroh oder Tücher aus, wo man sie alsdann auflesen und an einem trockenen Ort einige Tage erhalten kann. Der **Baum**, welcher Anfangs einen zwergartigen Wuchs zeigt, wird aber doch gegen 25 Fuß hoch und bildet eine weit ausgebreitete sperrige Krone. Der Stamm, welcher gerne schief wächst, muß in der Jugend bald einen Pfahl bekommen; er wird ziemlich stark und läßt sich am Spalier an Häusern sehr gut erziehen, woselbst er seine Zweige bis an das Dach hinauf leiten und daselbst bei einer Bedeckung von Strohmatten gegen die Winterkälte recht gut schützen läßt und selten an seinen Knospen und Zweigen erfriert. Die Wurzeln des Maulbeerbaumes sind goldgelb, in der Jugend weich und markig und breiten sich weit aus. Die **Sommertriebe** sind kurz und stufig; die **Augen** sind braunroth, schuppig, an der Basis dick und laufen nach oben spitzig zu. Das **Blatt** ist dunkelgrün, herzförmig, rauh und derb und am Rande grobspitz ausgezackt. Der Baum nimmt mit jedem Boden vorlieb und trägt selbst in einer ungünstigen Lage reichlich, und da seine Blüthen stets aus den jungen Sommertrieben hervorkommen, welche erst spät austreiben, so leiden diese weniger von den Spätfrösten, welche oft den Pfirschen- und Aprikosenbäumen so nachtheilig sind. Der Saft des Maulbeerbaumes gleicht einer weißen Milch und verhärtet sich nicht zu einem Harze wie bei den Steinobstbäumen gewöhnlich ist; der Baum läßt sich durch den Schnitt recht gut in Spalierform erziehen, welche Gestalt selbst oft der Hochstamm im Freien anzunehmen geneigt ist. Die Fortpflanzung des Maulbeerbaumes geschieht am sichersten durch das Ablegen der untern Zweige desselben. Man zieht die Zweige durch Blumenäsche oder Körbe, füllet diese mit guter Erde und hält sie stets feucht, oder man biegt die untern Zweige eines Spalierbaumes in die Erde, befestigt sie daselbst mit Hacken und bedeckt einen Theil derselben mit Erde, wo sie schon im ersten Jahre Wurzeln schlagen und das darauf folgende Frühjahr vom Mutterstock abgetrennt in die Baumschule verpflanzt werden können. Will man aber eine größere Anzahl junger Maulbeerbäume zugleich erziehen, so biegt man einen jungen, gut bezweigten Baum dergestalt um, daß seine Krone die Erde berührt, breitet seine Zweige gehörig aus und bedeckt diese mit Erde, so daß nur die Spitzen derselben hervorstehen, welche man aber nicht beschneidet. Im zweiten Frühjahr darauf gräbt man die Erde weg, zieht die ganze Krone mit ihren nunmehr bewurzelten Zweigen auf, schneidet diese ab und kürzt Wurzeln und

Triebe gehörig ein, und verpflanzt sie dergestalt zur weitern Ausbildung in die Baumschule, woselbst sie ferner zum Hochstamm oder in Spalierform erzogen werden. Die Vermehrung durch Samen ist in unserm Clima schwieriger, nicht allein daß die jungen Sämlinge leicht durch die Winterkälte leiden, sondern man erhält oft Bäume darunter, welche, wie schon gesagt, lauter männliche Blüthen hervorbringen und insofern unfruchtbar sind. Selbst der Same von Maulbeerbäumen, welche in der Nähe des weißen Maulbeerbaumes stehen, dessen Blüthenstaub die Blüthen desselben befruchtet haben, bringen öfters Bäume hervor, welche verbasterte Früchte, theils kleine, theils rothe, und theils weiße Beeren liefern, durch welche Vermischung des Blüthenstaubes jener beiden Baumarten auch wohl die Varietät des rothen Maulbeerbaumes entstanden seyn mag. Das Pfropfen des schwarzen Maulbeerbaumes auf den weißen erfordert eine große Genauigkeit; man schneidet das Pfropfreis aus altem Holze, wie bei der Weinrebe wegen des dicken Markes im Holze, lang-keilförmig zu, ohne dieses in seiner Länge stark zu beschädigen, und verbindet die Zusammenfügung mit Baststreifen oder mit gut mit Baumwachs bestrichenen Leinwandstreifen, und verwahrt außerdem noch den Verband mit Baumwachs. Die Ausbildung der jungen Maulbeerbäume in der Baumschule geschieht durch den Rückschnitt des Stammes auf ein etwas tief sitzendes vollkommenes Auge, welches gewöhnlich einen starken Trieb macht, welchen man von seinen Seitentrieben nach und nach befreit und, wenn dieser seine Schafthöhe erreicht hat, zur Krone einschneidet. Wird der Stamm versetzt, so kürzt man seine Sommertriebe und Wurzeln ein, später aber unterwirft man ihn keinem weitern Schnitt als nöthig ist, um die unregelmäßig stehenden Aeste in Ordnung zu erhalten. Wird der Spalierbaum regelmäßig jedes Frühjahr geschnitten, so bringt man sich nur um die Frucht, welche sich bloß an den jungen Sommertrieben ansetzt, man heftet deßhalb deren Zweige regelmäßig an's Spalier an, und benimmt ihnen nur die vorwärts wachsenden Zweige, und das abgestorbene Holz. Die Erziehung der Spalierbäume des Maulbeerbaumes auf dem Herzzug ist die angemessenste für diese Baumart, indem er sich in dieser zugleich in der Breite und Höhe ausbreiten und bequem behandeln läßt, auch die wenigste Mühe erfordert.

Nr. 2. Die rothe Maulbeere. Morus rubra. Mûre de Virgine. II. R.

Christ H. Wb. S. 304.

Der Baum stammt aus Nordamerica, und ist hauptsächlich in Virginien zu Hause, woselbst er wildwachsend in den Wäldern angetroffen wird. Die röthliche Frucht ist nicht so groß als die des schwarzen Maulbeerbaumes, ihr Geschmack ist zwar angenehm süß, doch nicht so süß und aromatisch als jene, und weniger saftreich, ist aber bei guter Cultur ebenfalls für die Tafel nicht zu verachten. Für

den Seidenbau ist der Baum aber in so fern wichtig, als er in kälterem Clima besser ausdauert, als der weiße Maulbeerbaum, dessen Blätter eigentlich als Futter für die Seidenraupe dient. Der Baum kommt selbst in einem sandigen Erdreich recht gut fort, doch liebt er vorzüglich einen gemischten, lehmigen Boden, in welchem er am besten gedeiht. Er treibt etwas früher, als der schwarze Maulbeerbaum, blüht aber mit demselben zugleich, und leidet daher wie dieser wenig von den Nachfrösten im Frühling. Die Blätter sind groß, theils herzförmig und ungetheilt, besonders in der Jugend des Baumes, theils sind sie in 5 oder mehrere Lappen getheilt, handförmig, zuweilen auch nur dreilappig. Im Anfange ihrer Entwickelung sind sie unten spitzig zulaufend, später aber runden sie sich fast glatt ab; sie geben ein sehr gutes Futter für die Seidenraupe. Die Fortpflanzung dieses Baumes kann nur durch die Aussaat seines Samens bewirkt werden, indem seine Einleger sich nicht bewurzeln. Die Beeren werden zerquetscht, vom Fleische gereinigt, der Samen im Schatten abgetrocknet, und bis zum Frühjahr aufbewahrt, wo er im Monat April wie der Kleesamen ausgesäet wird. Nach Verlauf von 3—4 Jahren werden die jungen Sämlinge in die Baumschule verpflanzt und wie die des schwarzen Maulbeerbaumes zu Bäumen zum weitern Versetzen in die Höhe erzogen.

Nr. 3. Die weiße Maulbeere. Morus alba. Mûre blanche. II. Rang.

Christ Pomol. II. B. S. 319. Nr. 2. Christ H. Wb. S. 304.

Die Frucht ist kleiner als die des schwarzen Maulbeerbaumes und besteht nur aus 10—15 kleinen Beerchen von röthlich weißer Farbe. Der Geschmack derselben ist zwar süßlich, doch ohne besondern Reiz für den Gaumen und kommt der schwarzen Maulbeere lange nicht bei.

Der Baum stammt aus Persien und China, wie der des schwarzen Maulbeerbaumes, dessen Größe er aber nicht erreicht, sich übrigens aber wie jener recht gut an unser Clima in Deutschland gewöhnt hat. Man läßt den Baum absichtlich nicht allzu hoch wachsen, damit man dessen Blätter bequem pflücken kann, welche als Hauptnahrungsmittel für die Seidenraupe dienen, zu welchem Zwecke man da, wo die Seidenzucht betrieben wird, große Anpflanzungen von dieser Baumart anlegt. Die Blätter des weißen Maulbeerbaumes gleichen denen des vorher beschriebenen rothen Maulbeerbaumes, und man findet an der Beschreibung beider Baumarten so viel Aehnliches, daß man sie wohl für eine und dieselbe Sorte halten könnte, wenn die Angabe ihres Vaterlandes nicht so verschieden wäre. Die Fortpflanzung des Baumes geschieht durch Wurzelausläufer und Einsenker; da man aber zur Seidenzucht eine große Anzahl dieser Bäume bedarf, so ist die Aussaat des Samens vorzuziehen. Man bedient sich hierzu eines kalten, oder wenigstens nicht

allzu warmen Mistbeetes, welches man, nachdem der Same eingesäet ist, mit Matten bedeckt gegen die Kälte schützt. Der Same wird zu Anfange Aprils gesäet, ½ Zoll hoch mit feiner Erde bedeckt, mäßig feucht erhalten, und gegen die Kälte und heißen Sonnenschein geschützt, wo er nach Verlauf von 5 Wochen aufgeht. Die jungen Pflanzen werden ebenfalls durch Vorhängen von Matten gegen die im Mai statt findenden Nachfröste geschützt, und das Beet stets vom Unkraut rein gehalten; im Spätherbste, sobald sich die Fröste einstellen, werden sie ebenfalls bedeckt, so wie auch den Winter hindurch, indem sie nicht wohl eine Kälte über 10 Grad vertragen und leicht dem Erfrieren unterworfen sind. Nach Christ giebt es verschiedene Arten von diesem Baume, welche sich durch ihr Holz, ihre Blätter und Früchte unterscheiden lassen; die ächte Sorte treibt die stärksten Schosse und die größten Blätter.

Außer den hier beschriebenen Maulbeerarten giebt es noch mehrere in verschiedenen Ländern, deren Früchte zwar nicht zum Genusse dienen, deren Blätter aber theilweise ebenfalls zur Ernährung der Seidenraupen angewendet werden, und theils zu diesem Zweck, theils als Zierbäume in unsern englischen Gartenanlagen vorkommen, als:

Nr. 4. Der Papiermaulbeerbaum. Morus papiefera, foliis palmatis, fructibus hispidis.

Christ H. Wb. S. 304.

Der Baum stammt aus Japan und wird nur der Seltenheit wegen in unsern Anlagen gepflanzt; obgleich er aus einem sehr heißen Clima zu uns versetzt wird, so hält er daselbst doch oft die härtesten Winter aus. Die Rinde dieses Baumes wird von den Japanesen zur Bereitung eines sehr schönen Papiers verwendet, so wie sie auch Stricke, Zeuge und andere Dinge daraus verfertigen. Die Blätter desselben, welche ziemlich bald im Frühjahre zum Vorschein kommen, sind stark ausgeschnitten und von stahlblauer Farbe. Die Sommertriebe sind kahl und mit vielen Haaren besetzt.

Die Frucht ist eine purpurrothe Beere von der Größe einer Erbse, kömmt aber in unserm Clima nicht zur Reife.

Der Baum bildet einen geraden Stamm, mit einer vielästigen dichten Krone.

Nr. 5. Der Färber-Maulbeerbaum. Morus tinctoria.

Christ H. Wb. S. 304.

Stammt aus Jamaica und Brasilien, kommt aber in unserm Clima nicht fort; sein Holz wird zum Roth- und Gelbfärben gebraucht; wegen seiner vielen Stacheln an den Zweigen dient er zu Hecken und Befriedigungen.

Nr. 6. Der indianische Maulbeerbaum. Morus indica.

Christ H. Wb. S. 304.

Soll vorzüglicher zur Schönfärberei als der vorhergehende zu benutzen, und einer der besten zu diesem Gebrauche seyn.

Nr. 7. Der tartarische Maulbeerbaum. Morus tartarica.

Christ H. Wb. S. 304.

Wächst an der Wolga, und soll nach dem Bericht des berühmten englischen Reisenden Forster, das beste Futter für die Seidenraupe abgeben, sich auch nicht schwer an unsern Himmelsstrich gewöhnen.

b. Feigen. Ficus. Figue.

Der Feigenbaum (Ficus) stammt ebenfalls aus Asien und kam über Griechenland und Italien nach Frankreich und dem südlichen Deutschland. Er gehört nach Linné's System zu den Pflanzen mit vermengten Geschlechtern, wo die Geschlechter auf drei verschiedenen Pflanzen wohnen, nach ihm zur dritten Ordnung der 23sten Classe, **Polygamia Dioecia.** Der Oberpfarrer Christ giebt in seiner vollständigen Pomologie dem Feigenbaume eine Stelle unter den Beerenobst tragenden Stauden, 2. Ordnung: Mit fleischiger Frucht. Da aber die Feige in ihrem Vaterlande, und selbst in Europa mehr baumartig als staudenartig erzogen wird, so reihe ich sie den Beerenobst tragenden Bäumen bei, obgleich nicht zu leugnen ist, daß dieselbe, ihrer Entwickelung aus dem Samen nach, Anfangs staudenartig ist, später aber sich zum Baume ausbildet. Obgleich der Feigenbaum in unserm mittlern Deutschland nicht wohl im Freien ausdauert, und größtentheils nur in Gewächshäusern überwintert wird, so läßt er sich doch, zumal in Staudenform erzogen, leicht mit seinen Aesten niederbiegen und mit einer Bedeckung von trockenem Laube oder Stroh gegen das Erfrieren schützen, und in unsern Gegenden recht gut fortbringen. Sollte aber dennoch der Winter so streng seyn, daß selbst unter einer Bedeckung die krautartigen und vollsaftigen Zweige des Baumes oder Strauches dennoch dem Froste unterlägen, so sind seine Wurzeln so dauerhaft, daß sie gewöhnlich wieder austreiben und das Verlorne bald wieder ersetzen, weßhalb auch die staudenartige Form jener der Baumform für unser Clima vorzuziehen ist.

In den wärmern Ländern Europa's und in seinem Vaterlande treibt der Feigenbaum einen ziemlich starken Stamm und bildet eine schöne runde Krone. Manche Arten desselben wachsen stark und üppig, während andere nur einen gemäßigten Wuchs und schwache Triebe zeigen; auch sind die Aeste von manchen Arten lang und tragen nur in den Spitzen derselben ihre Früchte, während bei andern die Belaubung dicht und stark ist, und der Fruchtansatz schon vom Stamme aus

beginnt. Der Saft des Holzes, und besonders der Blätter, ist milchartig und sehr klebrig, und wegen seines bittern Geschmackes und der Härte und Rauheit der Blätter werden diese selten von den Raupen verzehrt. In Hinsicht der Befruchtung des Samens ist der Feigenbaum vorzüglich merkwürdig und einzig in seiner Art. Vor der Erscheinung der Frucht geht keine sichtbare Blüthe vorher, wie dieß sonst bei den andern Obstarten gewöhnlich ist, sondern die Früchte des Feigenbaumes kommen sogleich an den Zweigen und oft in jedem Blattwinkel hervor, nehmen im Wachsthume zu, zeitigen nach und nach, und enthalten in sich guten und befruchteten Samen. Lange Zeit blieb diese Eigenheit des Fruchtansatzes des Feigenbaumes den Naturforschern ein Geheimniß, und man rechnete den Feigenbaum unter die Classe der Kryptogamen (Gewächse von unkenntlichen verborgenen Geschlechtern), bis endlich Linné fand, daß die Frucht selbst das allgemeine Blumen- und Samenbehältniß sey. Die Blümchen setzen sich an den Seiten der innern Aushöhlung der Frucht allenthalben an, und sind gänzlich von dieser eingeschlossen. Jedes Blümchen sitzt auf einem Stielchen, und ist entweder männlichen oder weiblichen Geschlechts. Die männliche Blüthe besteht aus drei Staubfäden, welche auf einem unvollkommenen Griffel aufsitzen, welcher von drei in die Höhe stehenden, lanzettförmig gestalteten Blättern umgeben ist, und gleichsam einen besondern Kelch formirt. Bei der weiblichen Blüthe ist dieser Kelch in 5 zugespitzte, aufrechtstehende Einschnitte getheilt, welche einen eyförmigen Fruchtkeim umgeben, auf dessen Spitze seitwärts ein gekrümmter Griffel mit 2 auswärts gebogenen Staubwegen von gleicher Länge sich zeigt, und welcher sich zu einem rundlichen, zusammengedrückten Samenkorne umwandelt. Da nun die männlichen Blumen oder Samentheile der Feige gewöhnlich an dem obern Theile der innern Frucht sitzen, die weiblichen aber den untern Theil des Innern einnehmen, so kann die Befruchtung derselben leicht durch jene geschehen. Von den männlichen Blumen bemerkt man nur wenige, desto mehr aber von den weiblichen; allein die Natur hatte bei dieser Frucht nicht nöthig, derselben viele männliche Blüthen zu geben, da kein Blüthenstaub durch Luft, Wind, oder Insecten der Befruchtung entzogen werden, sondern dieser seine Bestimmung hinlänglich erfüllen kann. Die Frucht selber, nachdem sie sich ausgebildet, hat statt des Kelches des Kernobstes, 5 dreieckige Deckblättchen, welche wie Fischschuppen flach oben auf liegen, und 10 feinere Blättchen bedecken, welche die Mündung zur Kelchröhre schließen, die bis in das Innere der Frucht auf das große Samenbehältniß stößt. Zu vermuthen ist, daß die äußere Luft, welche durch die lose aufliegenden Deckblättchen hindurchdringen kann, bei der Befruchtung des Samens mit einwirkt, indem durch diese bei manchen Feigenarten bei ihrer Zeitigung ein Tröpfchen verdickter Zuckersaft hervorbringt und daselbst stehen bleibt, jedoch konnte man noch nicht bemerken, ob sich die Deckblättchen bei der Befruchtung öffnen oder verschlossen bleiben. Das Samengehäuse, wel-

ches wir eigentlich das Fleisch der Feige nennen, besteht aus einer weißen, schwammigen Substanz von 2 — 4 Linien Stärke, an deren inneren Wänden mehrere hundert saftige Fasern gegen den Mittelpunkt der Frucht hin laufen, und wenn man diese durchschneidet, so entdeckt man ein großes Feld mit Blumen, an welchem die gelblichen Samenkörnchen hängen. Dieses innere Fasern- und Blumensystem ist verschieden gefärbt, häufig ist es roth, und nüancirt in das Dunkel-, Blaß- oder Hochroth, und geht vom Rosenroth in das Braunrothe über; theils ist es grünlich, meergrün, gelbgrün, weißlichgrün, und theils gelblich, weißgelblich bis fast zum Weißen; sämmtliche Farben sind glänzend und haben ein dem Candiszucker ähnliches Ansehen.

Die äußere etwas lederartige Haut der Feigen ist ebenfalls nach ihren verschiedenen Arten unterschieden, deren Farbe aber nicht immer mit der innern Beschaffenheit der Früchte übereinstimmen. Was die Form der Früchte anbetrifft, so ist diese ebenfalls verschieden; es giebt deren längliche und runde, pyramidenförmige und platte, auch sind sie in der Größe nicht überein. Die Feigen werden theils frisch, theils getrocknet genossen, und geben für die südlichen Länder einen einträglichen Handelsartikel ab. Der Feigenbaum zeichnet sich auch in Hinsicht seiner Belaubung vor andern Obstbäumen aus, und die verschiedenen Arten derselben weichen unter einander in der Form und Größe der Blätter oft bedeutend von einander ab. Manche sind sehr groß, andere wieder kleiner, je nachdem die Sorte des Baumes ist; sie sind bald einfach, bald drei- bis fünffach gelappt, und ihre Einschnitte sind bald größer, bald geringer, und oft so sonderbar ausgeschnitten, wie das Laub der Petersilientraube unter den Weinstöcken. Der Baum liebt einen fetten und feuchten Boden, und eine warme Lage, und muß bei warmer und trockener Witterung fleißig begossen werden, wenn er seine Früchte nicht verlieren soll.

Die Erziehung und Fortpflanzung des Feigenbaums geschieht theils durch die Aussaat seines Samens, leichter aber durch das Ablegen seiner vielen Wurzel-Schößlinge, welche man im Frühjahre abschneidet und in fruchtbares feines Erdreich versetzt, woselbst sie bald anwurzeln. Auch die abgeschnittenen Zweige des Baumes, deren Augen nahe beisammenstehen, lassen sich zu Stecklingen benutzen, wenn man sie im Herbste, mit etwas altem Holze versehen, etwa 8 Zoll tief in ein feuchtes, warmes Mistbeet einsteckt, den Winter über mit einer 10 Zoll hohen Schicht dürren Laubes bedeckt und sie 2 Jahre darin gut pflegt, worauf sie zum Verpflanzen hinlänglich tauglich sind. Die leichteste Art aber, sich bald junge und gute Bäume zu verschaffen, ist, wenn die untern Zweige der Staude, wie beim Weinstocke, mit Hacken in die Erde befestigt, und die Schößlinge an ihrem untern Theile ½ Fuß hoch damit bedeckt, den obern Theil desselben aber an einen beigesteckten Pfahl anbindet und die Erde stets feucht hält; im Frühjahre darauf schneidet man die Ableger vom Mutterstocke ab, und pflanzt sie in Blumentöpfe, in welchen sie bald schöne Wurzelballen bilden und durch

mehrmaliges Versetzen in größere Scherben zu Bäumen erzogen werden können. Um den Hochstamm zu bilden, schneidet man die hervorkommenden Seitentriebe, sowie die Wurzelausläufer, sobald sie sich zeigen, vom Hauptstamme ab, und verstutzt diesen, nachdem er eine Höhe von 4—5 Fuß erlangt hat, an seiner Spitze, worauf sich bald die Krone des Baumes ausbildet. Soll der Feigenbaum seine Stelle als Orangeriebaum einnehmen, so ist es nöthig, denselben später in hölzerne Orangeriekübel zu versetzen, in welchen er den Winter hindurch in Gewächshäusern oder sonst an einem frostfreien Orte aufbewahrt wird; ist er aber für's freie Land bestimmt, so läßt man ihm lieber seine Staudenform, damit man seine Zweige im Spätherbste besser auf die Erde biegen und daselbst befestigen kann, worauf man dieselben, wie gesagt, mit einer Laubhülle, und diese mit trockenem Miste bedeckt, und den Winter hindurch gegen das Erfrieren schützt. Vor dem Winter bricht man alle noch am Baume befindlichen grünen Feigen, welche nun nicht mehr zur Reife kommen, aus, und nimmt das dürre Holz, so wie die unregelmäßig stehenden Zweige ab, und bedeckt jede dadurch verursachte Wunde gut mit Baumkitt oder Pech.

Der Feigenbaum trägt in einem Jahre zweimal Früchte, von welchen die erstern die besten sind. Die Zeitigung der Feige erkennt man, wenn sie am Stiel anfängt weich zu werden; bei einigen Arten derselben tritt in dieser Periode ein Tröpfchen Zuckersaft unter den Deckplättchen hervor, welches ihren Reifepunkt anzeigt. Um den Baum oder die Staude recht fruchtbar zu machen, schneidet man im Frühjahre, bevor der Saft eintritt, die äußersten Spitzen der Aeste ab, wodurch der Fruchtansatz mehr an den Aesten befördert wird, und der Saft weniger in die Blätter übergeht. Die Früchte des ersten Ansatzes sind in der Regel die schönsten und besten, die später folgenden werden nur theilweise bei uns reif, und die zuletzt hervorkommenden nimmt man im Herbste ab, da sie ohnedieß im Winter verderben und abfallen. Will man die Zeitigung der Früchte um 14 Tage früher beschleunigen, so bestreicht man die Deckblättchen derselben mit ein wenig Baumöl, vermittelst eines feinen Pinsels. Obgleich der Feigenbaum an sich sehr fruchtbar ist, so ist es doch nöthig, demselben durch den Schnitt junges Tragholz zu verschaffen, indem man ihm die ältesten Zweige einstutzt und dadurch veranlaßt, junge Triebe hervorzubringen, welche reichlichere Früchte liefern als das alte Holz.

Der Oberpfarrer C h r i s t erzog in seiner Gegend 25 der edelsten Feigensorten, welche sich in Hinsicht der Größe der Frucht, sowie an Farbe, Gestalt und Geschmack des Fleisches, auch in der Belaubung der Bäume unterscheiden, und gründete auf die verschiedenen Farben ihres Fleisches eine Classification, nach welcher er die ihm bekannten Feigen eintheilt und beschreibt, als:

I. Classe. Feigen mit rothem Fleische.
II. Classe. Feigen mit grünlichem Fleische.
III. Classe. Feigen mit gelblichem Fleische.

Da noch kein Pomolog, außer Christ, eine neuere Eintheilung der Feigen versucht hat, so folge auch ich dieser einfachen, bloß auf die Beschaffenheit des Fleisches begründeten Classification derselben, nach welcher die sämmtlich vorhandenen Feigenarten leicht zusammengestellt und mit Hinzuziehung der Beschaffenheit der Blätter ihrer Bäume wieder erkannt werden können.

I. Classe. Feigen mit rothem Fleische.

Nr. 1. Die große braune Feige. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 397. Nr. 1. Christ H. Wb. S. 243.

Die Frucht ist bis zur Verlängerung des Stieles 2¾ Zoll lang, und an ihrem größten Umfange 1 Zoll und 10 Linien breit; die Stielverlängerung, welche grün ist, beträgt 5 Linien. Die Form der Frucht ist pyramidalisch, gegen den Stiel zu sanft eingebogen; der Stiel ist drei Linien lang und von Farbe grün. Die Farbe der Haut ist fast grünschwarz, die Deckblättchen auf der Kelchröhre sind rosenroth. Das Fleisch ist braunroth.

Der Baum oder die Staude wächst stark, und macht dickes Holz. Das sehr große Blatt ist dreilappig, an den untern zwei Lappen befinden sich nach unten an jedem ein kleinerer Ausschnitt.

Nr. 2. Die Damaszener-Feige. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 397. Nr. 2.

Eine schöne, ansehnliche, 2 Zoll lange und fast eben so dicke Frucht, von rundlicher Form. Die Stielverlängerung ist 4—5 Linien lang, krumm gebogen, und von goldgelber Farbe; der Stiel ist aber nur drei Linien lang. Die Grundfarbe der Haut ist goldgelb, welches mit einem bräunlichen Roth überzogen und dunkler gestreift ist. Um die Deckblättchen herum ist die Farbe rothbraun. Das Fleisch ist röthlich.

Der Baum wächst mäßig, und das mittelmäßig große Blatt ist dreilappig.

Nr. 3. Die istrische runde Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 398.

Die Frucht ist 1 Zoll und 8 Linien hoch und eben so breit, von Form kugelrund, bis auf die Stielverlängerung, welche einen halben Zoll ausmacht. Die Grundfarbe der Haut ist goldgelb, die Hälfte der Frucht aber ist mit einem Gelbbraun überzogen, um die Deckblättchen der Kelchröhre ist sie roth. Der Stiel ist fast einen halben Zoll lang und grün. Das Fleisch ist gelblich roth. Der Baum treibt mittelmäßig starkes Holz, und seine Blätter sind groß und dreilappig; an den untern Lappen derselben befinden sich noch an einem jeden ein kleinerer Ausschnitt.

Nr. 4. Die schmale, lange rothbraune Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 398. Nr. 4.

Die Form dieser großen Feige ist pyramidalisch, ihre größte Breite hat sie am Gipfel, von wo aus sie nach und nach abnimmt und ohne Krümmung verloren gegen den Stiel zuläuft. Diese Frucht ist 2 Zoll und 4 Linien lang und oben 1 Zoll und 6 Linien breit. Die Verlängerung des Stiels ist 6 Linien dick und von Farbe weißlich gelb, der grüne Stiel ist 3 Linien lang. Die Farbe der Haut ist braunröthlich, mit dunkelbraunen Streifen gezeichnet; auf dem Gipfel der Frucht befinden sich viele weiße Punkte. Die Kelchmündung ist stark eingezogen. Das Fleisch ist gelblich-roth.

Nr. 5. Die cyprische Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 399. Nr. 5.

Eine mittelmäßig große, länglich runde, gegen den Stiel zu stark gekrümmte Frucht, von 2 Zoll Länge und 1½ Zoll Stärke am Gipfel. Die Stielverlängerung ist kurz zugespitzt, und die Kelchmündung ist etwas tief eingesenkt und von Farbe braun. Die Farbe der Haut ist grün, mit Braun marmorirt und gestreift. Das Fleisch ist braunröthlich.

Der Baum wächst stark, das mittelmäßig große Blatt ist fünflappig, wie bei der genueser Feige.

Nr. 6. Die große corinthische Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 399. Nr. 6.

Eine der allergrößten Feigen, von dick runder Gestalt, nach dem Stiel zu kurz zugespitzt; sie hält 2 Zoll und 8 Linien in der Länge und 2 Zoll und 5 Linien in der Stärke; ohne die stumpfe Spitze wäre sie fast kugelrund. Der Stiel ist kurz. Die Deckblättchen sind dunkelroth, um dieselben ist die Farbe der Frucht röthlich weiß. Die Grundfarbe der Haut ist grün, bis über die Mitte der Frucht ziehen sich rothbraune Streifen hin. Das Fleisch ist gelblichroth.

Der Baum wächst mittelmäßig stark, macht dickes Holz, und seine großen, fünflappigen Blätter sind mit tiefen Einschnitten versehen, von denen aber die zwei untersten kleiner sind.

Nr. 7. Die dicke, braune, an der Spitze grüne Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 399. Nr. 7.

Ihre Gestalt ist kurz birnförmig, 2 Zoll lang, fast eben so breit, und läuft nach dem Stiele stumpfspitz zu. Die Deckblättchen auf der Kelchwölbung sind roth. Die Farbe der Haut ist braun, und mit weißen Streifen und Punkten besetzt, die Stielspitze aber ist grün. Das Fleisch hat eine braunröthliche Farbe.

Nr. 8. Die istrische breite Feige aus Modena.

Christ Pomol. II. B. S. 400. Nr. 8.

Eine kurze, dicke, vom Gipfel nach dem Stiele zu platt gedrückte Feige, welche nur 1 Zoll und 4 Linien in der Höhe, dagegen 2 Zoll

in der Breite mißt. Die Stielverlängerung ist 5 Linien lang, krumm gebogen, und gelbroth. Die Kelchröhre ist schönroth, rund umher ist die obere Hälfte der Frucht dunkler und mit starken weißen Tupfen bedeckt, die Kelcheinsenkung ist flach. Die Grundfarbe der Haut ist gelblichroth mit Braun überzogen, und mit starken rothen Streifen gezeichnet. Das Fleisch ist gelbröthlich.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark und seine Blätter sind fünflappig.

Nr. 9. Die gemeine runde Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 400. Nr. 9.

Diese Frucht ist eine der kleinsten unter den Feigen, von plattrunder Form und tiefer Kelcheinsenkung; sie ist 1 Zoll lang und 1 Zoll und 3 Linien breit. Der grüne Stiel ist 10 Linien lang. Die Farbe der Haut ist braunroth; das Fleisch ist roth.

Der Baum wächst stark. Das Blatt ist fünflappig.

Nr. 10. Die schwarze Feige. Fico nero.

Christ Pomol. II. B. S. 400. Nr. 10.

Eine rundlich dicke, birnförmig gestaltete Frucht, 2 Zoll lang und fast eben so breit. Die größte Breite der Frucht fällt in die Mitte derselben, von wo sie sich gegen den Gipfel gewölbt zurundet, gegen den Stiel zu endigt sie sich in eine kurze Spitze. Die Kelcheinsenkung ist flach. Die Farbe der Haut ist ein dunkles Schwarzviolett. Das Fleisch ist dunkelroth.

Der Baum wächst mittelmäßig, und sein kleines Blatt ist nur 3lappig und nicht tief eingeschnitten.

Nr. 11. Die Damenmund-Feige. Fico della bocca di Dama.

Christ Pomol. II. B. S. 401. Nr. 11.

Die Gestalt dieser schönen Feige ist dick-rundlich-birnförmig; sie hat ihre größte Breite in der Mitte, von wo sie sich nach oben gewölbt zurundet, gegen den Stiel zu aber in eine kurze, stumpfe Spitze ausläuft. Die Kelchröhre ist etwas eingesenkt, schön roth und weiß eingefaßt; der dicke, starke Stiel ist 5 Linien lang und grün. Die Farbe der Haut ist ein schönes Violettroth mit Braunroth überzogen und mit noch dunklern Streifen gezeichnet. Das Fleisch ist stark röthlich.

Der Baum wächst mittelmäßig, und sein kleines, einfaches Blatt ist fast ohne Einschnitte.

Nr. 12. Die blaue, frühe Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 401. Nr. 12.

Eine nicht große, runde, kurz zugespitzte Frucht, 1 Zoll und 7 Linien hoch und 1 Zoll und 4 Linien breit. Die Farbe der Haut ist

in ihrer Zeitigung schwarzblau. Das Fleisch ist dunkelröthlich. Die Frucht wird früher reif als die andern Feigenarten.

Der Baum wächst schwächlich und erfriert leicht.

Nr. 13. Die gemeine, lange Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 402. Nr. 13.

Diese Feige ist von birnförmiger Gestalt, 2 Zoll lang und 1 Zoll und 7 Linien dick. Die größte Breite der Frucht hat sie in der obern Hälfte, woselbst sie sich gegen den Gipfel hin rund zuwölbt, gegen den Stiel zu aber verloren abnimmt. Die Kelcheinsenkung ist flach; der dicke Stiel ist 5 Linien lang. Die Farbe der Haut ist dunkel-rothbraun, gegen den Stiel zu aber grünlich-gelb und roth getüpfelt. Das Fleisch ist roth.

Der Baum wächst stark; das sehr große Blatt ist fünflappig, und hat besonders tiefe Einschnitte; an den untern Lappen desselben befinden sich noch an einem jeden ein kleinerer Ausschnitt.

Nr. 14. Die Rosen-Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 402. Nr. 14.

Die Form ist kurz und dick, sie ist 2 Zoll lang und eben so dick; die Stielverlängerung ist kurz und gekrümmt, die Kelcheinsenkung tief. Die Grundfarbe der Haut ist gelb, bis an die Stielverlängerung hin ist sie mit einem Braunviolett und Roth gestreift, während diese wie bei allen Feigen stets die Grundfarbe beibehält. Das Fleisch ist von hochröthlicher Farbe. Das Blatt des Baumes ist ziemlich groß und dreilappig.

Nr. 15. Die Königsfeige. Die weiße frühe Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 402. Nr. 15.

Diese Feige ist die beste im Geschmack, ihre Form ist rundlich bergamottartig, und hält in der Länge 1 Zoll und 10 Linien, und in der Breite eben so viel. Die Kelcheinsenkung ist nicht allzu tief, und nach dem Stiele zu ist die Frucht ohne Krümmung kurz abgerundet zugespitzt; der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Haut ist gelb, bisweilen mit einigen braunen Fleckchen getüpfelt.

Der Baum wächst nur mittelmäßig und erfriert leicht. Das Blatt ist vorzüglich groß und besonders tief eingeschnitten; es besteht aus 7 Lappen, von denen die untersten kleiner als die obern sind.

Nr. 16. Die Neapolitanische braune Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 403. Nr. 16.

Die Frucht ist groß und dick, vom Gipfel bis zur Stielverlängerung, welche gekrümmt, einen halben Zoll lang und gelb ist, mißt 2 Zoll in der Länge und eben so viel in der Breite. Der Stiel ist kurz und von Farbe grün. Die Farbe der Haut ist dunkelrothbraun. Das Fleisch ist blaßröthlich.

Der Wuchs des **Baumes** ist mittelmäßig stark. Das ansehnlich große **Blatt** ist dreilappig, der oberste Lappen ist kleiner als die andern.

Nr. 17. Die Braunschweiger oder Hannöver'sche Feige. The Brunswick Fig. Hannover Fig. Madonna. I. N.

Pomol. Mag. No. 48.

Eine in England sehr bekannte Feigenart, welche, in einer südwestlichen Lage an einer Mauer gezogen, selbst bei ungünstiger Witterung in der Mitte des August, in gewöhnlichen Sommern aber in der Umgegend von London schon im Anfange des August reift.

Die **Frucht** ist die größeste unter den bekannten Purpur-Feigen und verdient sowohl in Hinsicht ihrer Größe, als auch ihres vortrefflichen Geschmacks wegen, den Vorzug vor vielen andern Feigenarten. Ihre Länge beträgt gegen 3 Zoll, und ihre Dicke am Gipfel fast 2¼ Zoll. Die **Form** ist pyramidalisch; die Stielverlängerung ist stark gekrümmt, am Kelche ist sie etwas eingedrückt. Der **Stiel** ist kurz und dick. Die **Farbe** der Haut ist blaß-gelblichgrün, die Sonnenseite ist braunroth und mit vielen kleinen, blaßbraunen Punkten besetzt. Das **Fleisch** ist in der Mitte blaßröthlich, nach dem Aeußern zu ziemlich weiß, mit Röthlichbraun durchschimmernd; es ist fest und von einem vorzüglich guten, süßen Geschmack. Das **Blatt** ist 5lappig, die Einschnitte desselben sind sehr tief, die Lappen selber aber klein.

Nr. 18. Die große braune Feige von Ischia. I. N.

Fint. II. B. S. 683.

Die **Frucht** ist eine der größesten von allen Feigen, am Stiel ist sie eingedrückt, von Farbe kastanienbraun und blau beduftet. Das **Fleisch** ist dunkelroth, saftig und von angenehm süßem Wohlgeschmack, von hohem Werthe.

Die **Frucht** reift Ende Juli.

Der **Baum** wird sehr stark, und trägt an einer warmen Wand zweimal des Jahres; das **Blatt** ist tief ausgeschnitten.

Nr. 19. Die kleine braune Feige von Ischia. II. N.

Fint. II B. S. 683. Nr. 2.

Die **Frucht** ist klein, pyramidenförmig, kurzstielig, von Farbe hellbraun; das weiche **Fleisch** ist dunkelroth, und von sehr süßem, erhabenem Geschmacke.

Die **Frucht** reift Ende September und verlangt zu ihrem Gedeihen einen warmen Sommer.

Der **Baum** trägt sehr reichlich und die **Blätter** sind nur wenig gekerbt.

Nr. 20. Die schwarze Feige von Ischia. I. R.

Fint. S. 684. Nr. 3.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, kurzer Gestalt, von Farbe schwarz, dunkelroth und gelbfleischig, von angenehm süßem, vortrefflichem Geschmack, reift im August und wird sehr von den Vögeln heimgesucht.

Der Baum ist fruchtbar und die Blätter sind tief ausgeschnitten.

Nr. 21. Die schwarze Genuesische Feige. La noire de Languedoc. I. R.

Fint. II. B. S. 684. Nr. 4.

Die Frucht ist groß, lang, oben dick, am Stiel sehr dünn, von Farbe dunkelpurpurroth, fast schwarz, stark mit blauem Duft überzogen; das Fleisch ist roth und gelblich, saftig, von sehr süßem, angenehmem Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wird stark, und ist nicht sehr empfindlich gegen Kälte. Das Blatt ist tief ausgeschnitten.

Nr. 22. Die purpurrothe Genuesische Feige. I. R.

Fint. II. B. S. 684. Nr. 5.

Die Frucht ist groß, lang, dunkelpurpurroth, das Fleisch ist weich, sehr saftig und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Nr. 23. Die Malthefer Feige. I. R.

Fint. II. B S. 684. Nr. 6.

Die Frucht ist klein, blaßbraun, süßsaftig, von angenehmem Geschmack, reift im August und September, und wird am Baume runzelich.

Nr. 24. Die lange Neapolitanische Feige. Burgassotte. II. R.

Fint. II. B. S. 685. Nr. 8.

Die Frucht ist lang, hat einen langen Stiel, ihre Farbe ist bräunlich schwarz; das Fleisch ist roth, sehr saftig und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift im September. Das Blatt des Baumes ist tief ausgeschnitten.

Nr. 25. Die Portugiesische Feige. Die gemeine braune Feige. I. R.

Fint. II. B. S. 685. Nr. 9.

Die Frucht ist groß, lang, dunkelroth, blau beduftet; das Fleisch ist weich, sehr saftvoll, und von angenehm süß-säuerlichem Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Der Baum ist sehr fruchtbar und dauerhaft.

Nr. 26. Die große, lange Feige von Lissabon. I. R.

Fint. II. B. S. 685. Nr. 10.

Die Frucht ist groß, breit, gegen den Stiel spitz zulaufend und von Farbe violettblau. Das Fleisch ist roth und hellgelb, saftig, und von sehr angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift im August und ist eine der vorzüglichsten.

Der Baum wird stark, und das Blatt ist groß, breit und dick.

Nr. 27. Die Rosenfeige von Aleppo. Die Rosenfeige von Damaskus. I. R.

Fint II. B. S. 685. Nr. 11.

Die Frucht ist die größte von allen bekannten Feigenarten, ihre Form ist länglich, oval und ihre Farbe hellbraun; das Fleisch ist röthlich gelb, sehr saftig, und von einem vorzüglich erhabenen, angenehm süßsäuerlichen Geschmack. Die Frucht reift im August, platzt aber leicht bei naßkaltem Wetter.

Der Baum wird stark; das Blatt ist groß, tief ausgeschnitten, und sitzt an einem sehr dicken, fleischigen Stiel.

Nr. 28. Die große blaue Feige. I. R.

Fint. II. B. S. 685. Nr. 12.

Die ziemlich große Frucht ist dünnhäutig, blau; das Fleisch ist roth, saftig und von angenehm süßem Geschmack.

Reife im August.

Der Baum ist sehr dauerhaft, und das Blatt sehr kurz gestielt.

Nr. 29. Die kleine blaue Feige. II. R.

Fint. II. B. S. 686. Nr. 13.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, dünnhäutig, blau, und das weiche, röthliche Fleisch ist ziemlich wohlschmeckend.

Reife im August.

Der Baum bedarf wenig Pflege und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel ist kurz.

Nr. 30. Die Minion-Feige.

Fint. II. B. S. 686. Nr. 14.

Die Frucht ist klein, braun und von sehr angenehmem Geschmack, ihre Reifzeit dauert vom Juli bis in den September.

Der Baum bleibt klein, ist sehr dauerhaft und liefert in jedem Boden und in jeder Lage reichliche Früchte, welche nicht auf einmal reifen.

Nr. 31. Die sehr lange, braune Feige von Smyrna. II. R.

Fint. II. B. S. 686. Nr. 15.

Die Frucht ist sehr lang und gegen den Stiel sehr spitzig zulaufend, von Farbe hellbraun; ihre Haut ist dünn und das sehr saft-

volle, roth und gelb gefärbte **Fleisch** ist von einem angenehm süßsäuerlichen Geschmack und von vorzüglichem Werth.

Die **Frucht** reift im September.

Der **Baum** wird stark, trägt gewöhnlich nicht reichlich, unter Fenster aber zweimal im Jahre.

Nr. 32. Die grüne Feige von Ischia. Die grüne Feige von Damaskus. II. R.

Fint. II. B. S. 686. Nr. 16.

Die **Frucht** ist von mittelmäßiger Größe, birnförmig gestaltet, grünbraun; das **Fleisch** ist dunkelroth, sehr saftig und von einem sehr süßen, fast widerlichen Geschmack; der Saft färbt Leinwand und Papier.

Reife Ende August.

Das **Blatt** ist nicht tief ausgeschnitten.

Nr. 33. Die gelbe Feige von Ischia. Die runde weiße Alexandrinische Feige. II. R.

Fint. II. B. S. 686. Nr. 17.

Die **Frucht** ist groß, mehr rund als lang, pyramidenförmig, von Farbe gelb; das **Fleisch** ist dunkelroth, weich, sehr säftig, und von angenehm süßem Geschmack.

Die **Frucht** reift im September, verlangt aber eine sehr warme Lage und guten Sommer, um ihre Güte zu erlangen.

Der **Baum** treibt schwache Aeste; das **Blatt** ist sehr groß und nur wenig eingeschnitten.

II. Classe. Feigen mit grünlichem Fleische.

Nr. 34. Die Genueser Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 404. Nr. 17.

Eine der größten Feigen, von birnförmiger Gestalt, welche bis zur Stielverlängerung 2 Zoll und 3 Linien lang, und zwei Zoll dick ist. Die große Verlängerung des Stieles, welche fast gleich stark und 10 Linien lang ist, ist von Farbe gelblich-grün, der **Stiel** aber kurz und dick. Die Kelchmündung ist flach und mit einem Kranze von einer dunklern Farbe umgeben, als die Frucht gefärbt ist. Die **Farbe** der Haut ist dunkelrothbraun marmorirt, und mit hellern rothbraunen Streifen gezeichnet. Das **Fleisch** ist gelbgrünlich.

Der **Baum** wächst mittelmäßig, und sein **Blatt** ist fünflappig.

Nr. 25. Die Istrische lange Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 404. Nr. 18.

Die Form dieser Feige gleicht einem Glockenschwengel, oben ist sie rund und läuft nach unten in eine Verlängerung von einem Zoll

aus. Die Frucht selber hat bis zur Stielverlängerung 2 Zoll in der Länge, und da, wo sie am dicksten ist, 1 Zoll und 10 Linien Stärke. Die Kelchmündung steht auf der Wölbung erhaben oben auf, und die Deckblättchen derselben sind mit ihrer Einfassung roth. Der Stiel ist 9 Zoll lang und grün. Die Grundfarbe der Haut ist goldgelb und mit dunkelm Rothbraun überzogen und gestreift, die Spitze aber ist goldgelb. Das Fleisch ist grünlich-gelb.

Der Baum wächst zwar stark, treibt aber doch nur schwache Aeste. Das Blatt ist klein und 5lappig und gleicht dem der Feige aus Modena.

Nr. 36. Die grüne Smyrnaer Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 405. Nr. 19.

Diese Feige ist von Gestalt birnförmig und gleicht in dieser Hinsicht, so wie in ihrer Farbe, der folgenden langen Smyrnaer Feige, nur ist sie etwas größer und heller in der Färbung.

Die Frucht ist 1 Zoll und 8 Linien lang, und 1 Zoll und 3 Linien breit, von hellgrüner Farbe. Das Innere des Fleisches ist blaßgrünlich.

Der Baum wächst stark, macht aber schwaches Holz. Das Blatt ist groß und fünflappig.

Nr. 37. Die kleine, lange Smyrnaer Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 405. Nr. 20.

Diese ist die kleinste unter den bekannten Feigenarten; ihre Gestalt ist länglich-birnförmig, nach dem Gipfel rundet sie sich eyförmig zu, nach dem Stiel läuft sie abnehmend und am Ende etwas eingebogen spitzig zu.

Die Frucht ist 2 Zoll lang, und 1 Zoll und 2 Linien dick; der Stiel ist nur 3 Linien lang. Die Deckblättchen, welche auf der Wölbung oben auf stehen, so wie die Kelchmündung, sind roth. Die Farbe der Haut ist durchaus grün, und das Fleisch grünlichweiß.

Der Baum wächst zwar stark, treibt aber nur schwache Aeste; sein Blatt ist nur mittelmäßig groß und besteht nur aus drei großen Lappen.

Nr. 38. Die frühe Smyrnaer Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 405. Nr. 21.

Eine ansehnlich große, stumpf birnförmige Feige, 2 Zoll und 5 Linien lang, und in ihrer größten Breite, welche sich ganz oben befindet, hält sie 2 Zoll und 1 Linie, von wo aus sie, geradeaus abnehmend, nach dem Stiele spitz zuläuft. Die Kelchmündung ist nur schwach eingesenkt; der krumm gebogene Stiel ist 4 Linien lang und grün. Die Farbe der ganzen Haut ist gelb, gegen den Stiel zu etwas in's Grünliche übergehend. Das Fleisch ist grünlichweiß.

Der Baum treibt stark, macht aber ebenfalls nur schwaches Holz; das ziemlich große Blatt ist dreilappig, von denen die untern

zwei Lappen ein jeder noch einen kleinern hat, welche aber nicht tief eingeschnitten sind.

Nr. 39. Die Tropffeige. Die Winter-Eierfeige. Fico dello cocco d'Inverno.

Christ Pomol. II. B. S. 406. Nr. 22.

Diese Feige ist die größeste unter allen bekannten Feigenarten; sie erreicht oft eine Länge von 5 Zoll und 2½ Zoll in der Breite; diejenige, welche dem Oberpfarrer Christ zu seiner Beschreibung vorlag, war aber nur bis zum Stiele 3½ Zoll lang, und da, wo sie am stärksten war, 2 Zoll und 3 Linien dick. Die Gestalt der Frucht ist birnförmig, und stark krumm gebogen, nach dem Gipfel wölbt sie sich rund zu, nach dem Stiele hin nimmt sie nach und nach ab, und macht oberhalb desselben eine starke Einbiegung, die fast bis zur Mitte der Frucht hin reicht. Die Farbe der zarten Haut ist gelbgrünlich, und vom Gipfel herabwärts ist sie grün gestreift. Das Fleisch ist weiß grünlich. Während der Zeitigung der Frucht, welche sehr spät eintritt, zeigt sich ein Tropfen rothen Zuckersaftes auf der Kelchmündung, welcher auch stehen bleibt und wovon die Frucht den Namen erhalten hat.

Der Baum wächst sehr stark, treibt lange, aber vom Stamme aus nackte Aeste und trägt nur an den Spitzen derselben. Das Blatt ist besonders ausgezeichnet; es besteht aus 7 — 8 schmalen Ausschnitten, welche tief eingeschnitten sind, und gleicht in dieser Hinsicht einem Petersilienblatte.

Nr. 40. Die runde, schwarzgrüne Feige mit langem Stiele.

Christ Pomol. II. B. S. 407. Nr. 23.

Die Gestalt dieser Feige ist, die Verlängerung der Stielspitze abgerechnet, fast ganz rund, 1¾ Zoll dick und eben so lang, die Stielverlängerung aber ist ½ Zoll lang, und von einer zarten, grasgrünen Färbung. Der Stiel ist 7 Linien lang, und gelblich. Die Kelchmündung liegt flach oben auf, sie ist roth, und hat eine weiße Einfassung. Die Grundfarbe der Haut ist grasgrün, sie ist mit purpurrothen Streifen gezeichnet und weißlich gefleckt. Das Fleisch ist meergrün.

III. Classe. Feigen mit hellem, gelblichem Fleische.

Nr. 41. Die große weiße Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 408. Nr. 24.

Die Form dieser Feige ist rundlich, und läuft nach dem Stiel etwas abnehmend zu. Ihre Länge bis zur Stielverlängerung, welche 4 Linien lang, und stets etwas gekrümmt ist, beträgt 2 Zoll und 4 Linien, und ihre stärkste Dicke 2 Zoll und 2 Linien. Die Kelch-

mündung ist ziemlich stark eingesenkt, und von weißlicher Farbe. Die Farbe der Haut ist vom Gipfel bis zur Mitte der Frucht grünlich gelb, von da aber bis zum Stiele strohgelb. Das Fleisch ist fast weiß und glänzend, wie weißer Candis-Zucker.

Der Baum wächst mittelmäßig stark; das Blatt ist besonders groß und tief ausgeschnitten, es besteht aus 5 Lappen, von denen die zwei untern noch ein jeder einen kleinern Ausschnitt an sich hat, und gleicht dem der Königsfeige.

Nr. 42. Die kleine weiße Feige.

Christ Pomol. II. B. S. 407. Nr. 25.

Diese Frucht ist fast rund, wenn man deren kurze Spitze wegdenkt, 1 Zoll und 8 Linien lang und ebenso breit. Die Kelchmündung liegt flach oben auf, und ist von Farbe weiß; der Stiel ist ½ Zoll lang und grün. Die Farbe der Haut ist weißlich-grün. Das Fleisch ist gelblich-weiß.

Der Baum wird nicht groß, seine Blätter sind klein, dreilappig, und die untern Lappen haben noch ein jeder einen kleinen Ausschnitt.

Nr. 43. Die weiße Türkische Feige. Die weiße Genuesische Feige. I. R.

Fint. S. 687. Nr. 19.

Die Frucht ist sehr groß, fast rund, am Stiele spitz, von Farbe gelblich-weiß; das Fleisch ist weiß-gelblich, sehr saftig und von angenehm süßem, vorzüglichem Geschmack.

Die Frucht reift im Juli nnd im September, muß aber am Baume etwas welken, bevor sie gut ist.

Der Baum wird stark; das Blatt ist tief ausgeschnitten, dunkelgrün und dick.

Unter den hier beschriebenen Feigenarten mögen nun wohl mehrere Synonymen aufzufinden seyn, da die Beschreibungen der Sorten zu unbestimmt sind; um nach diesen urtheilen zu können, so überlasse ich die Aufsuchung derselben Liebhabern dieser Fruchtart, welche wohl werth ist, von einem forschenden Pomologen näher untersucht und bestimmt zu werden.

II. Abtheilung. Beerenobst tragende Stauden, Sträucher und Pflanzen.

a) Mit flüssigem Safte.

A. Weintrauben. Uva. Raisins. Grappes.

Unter die ältesten Baum- und Staudenfrüchte, welche in Asien, Africa und Europa cultivirt wurden, gehört die Weintraube, indem wir aus der heiligen Schrift ersehen, daß schon Vater Noah am Fuße

des Gebirges Ararat die ersten Weinberge anlegte, daher man auch das mittlere Asien, ohngefähr um das Jahr 1656 nach Erschaffung der Welt, als die eigentliche Heimath des Weinstocks annimmt. Von den Phöniziern wurde er zuerst an die Ufer des mittelländischen Meeres verpflanzt, von wo er sich über die Inseln desselben weiter verbreitete, bis er zu Romulus Zeiten nach Italien, und unter der Regierung des Kaisers Julius Cäsar nach Gallien kam. Im Jahre 282 nach Christi Geburt erhielten die Gallier, Spanier und Britten vom Kaiser Probus die Erlaubniß, den Weinstock anpflanzen zu dürfen. Einige Jahre später rodeten auch die Deutschen ihrer Waldungen aus, machten sie urbar, und führten hauptsächlich am Rhein den Weinbau ein, von wo aus er sich später auch über die nördlichern Theile Deutschlands verbreitete. Er kam sodann weiter in das südliche Deutschland, nach Ungarn, und in neuerer Zeit wurden auch Versuche damit in dem südlichen Rußland, in der Krimm gemacht, welche zu einem sehr günstigen Resultat führten. In Europa nimmt man den 40. und 50. Breitengrad als die geeignetsten zu einem vortheilhaften Weinbau an, indem der hier gewonnene Wein als der vorzüglichste und haltbarste befunden wird, obgleich auch auf der südlichst gelegenen Spitze von Afrika, am Vorgebirge der guten Hoffnung, ein vortrefflicher Wein, der sogenannte Capwein, gewonnen wird, welcher sich ebenfalls durch seine Stärke, so wie der Maderawein, auszeichnet, und wie dieser in andere Länder ausgeführt werden kann. Daß der Weinbau schon den alten Griechen bekannt war, ersehen wir aus den Mythen der Alten, welche die Erfindung des Weinkelterns ihrem Halbgott Bachus zuschrieben.

Der Weinstock (Vitis vinifera, Vigne, Vine) ist ein Rankengewächs, das sich an Mauern, Bäumen, oder beigesteckten Pfählen in die Höhe windet und vermittelst seiner Klammern fest hält. Im Zustande der Wildniß kriecht er wie die Brombeerstaude auf der Erde fort, bis seine Ranken einen Gegenstand gefunden haben, an welchem sie sich in die Höhe winden können, daher man dieser Neigung des Emporstrebens des Stockes in Weinbergen vermittelst beigesteckter Pfähle zu Hülfe kommt, oder man pflanzt die edlern Tafelsorten an Spaliere, Mauern, Hütten und Bogengänge; ja in den wärmern Ländern, z. B. in Italien, bedient man sich auch der Bäume zu diesem Zwecke, an welchen sich die Ranken des Weinstockes in die Höhe ziehen, von einem Baume zum andern durch daran befestigte Drahte oder Bindfaden fortschlingen, und Guirlanden bilden, welche, mit ihren köstlichen Früchten beladen, einen herrlichen Anblick gewähren.

Die Wurzel des Weinstocks dringt in lockerem Erdreich tief ein, doch breitet sie sich größtentheils mehr unter der Oberfläche derselben aus, und nimmt einen weiten Umfang ein; in steinigem Boden, ja selbst auf felsigem Grunde findet sie bei geringer Bedeckung von Erde noch Nahrung, und auf Gebirgen von kalksteinartiger Beschaffenheit liefert der Weinstock, wie z. B. in der Champagne, Früchte, welche einen köstlichen und feurigen Wein geben, der den in niedrigen

Lagen gewonnenen an Güte weit übertrifft. Aus seinem holzigen Wurzelstocke kommen mehrere Triebe hervor, welche der Weinbauer in grünem Zustande Loden, verholzt Reben nennt; sie sind, je nach der Beschaffenheit der Stärke und Kraft des Wurzelstockes, mehr oder weniger stark, mit 2 Rinden bedeckt, wovon die innere weich und grün ist, und mit dem Holze fest zusammenhängt; die äußere aber ist holzig und aus in die Länge laufenden Fibern zusammengesetzt. Diese Rinde löset sich gern von der Rebe ab, und bildet gleichsam Streifen, von hell- und dunkelbrauner Farbe, je nachdem die Sorte des Weinstockes ist. Bei Stöcken, welche weiße Trauben hervorbringen, ist die Rinde hellbraun, hingegen bei roth- oder blauträchtigen Stöcken ist sie dunkeler gefärbt; gewöhnlich löset sie sich alle 2 Jahre von der Rebe ab. An jeder Ranke bemerkt man in ungleichmäßigem Abstande Knoten, welche hervorstehen; an jedem dieser Knoten sitzt ein Blatt und unter der Basis des Blattstieles bilden sich im Laufe des Sommers zwei Augen, von denen sich das eine entwickelt und einen Trieb von 1 Fuß Länge bildet, zuweilen aber auch nicht austreibt, sondern in der Knospe erstickt. Das daneben sitzende Auge aber bleibt schlafen bis zum künftigen Frühjahre; dieses ist dick, stumpf, dicht mit Schuppen bedeckt, und mit einer feinen Wolle überzogen. An jedem Knoten kömmt noch außer den erwähnten beiden Augen gegenüber ein Trieb hervor, welcher keine Blätter an sich hat, oder eine Traube, bisweilen auch gar nichts. Ersteren nennt man die Klammer oder Schlinge des Weinstocks; sie ist Anfangs grün und saftig, später aber wird sie stärker, holzig, braun, und läuft an ihrem Ende in 2—3 feine Ranken aus, welche sich an jeden Gegenstand anhängen, solchen umschlingen, und solchergestalt die Halter der Rebe abgeben.

Das Blatt steht einzein auf seinem Knoten; es ist zuweilen in 3, gewöhniich aber in 5 Lappen getheilt, deren Einschnitte, je nachdem die Sorte ist, mehr oder weniger tief sind. Die Lappen sind nicht immer von gleicher Größe, gewöhniich ist der obere der größeste, und die beiden untern sind die kleinsten, während die beiden übrigen die Mitte zwischen diesen halten. Der Rand des Blattes ist ebenfalls verschieden gezähnt, bald fein und stumpf, bald tief und spitz, bei manchen auch fast gar nicht. Der Blattstiel ist gewöhnlich stark, auf der obern Seite etwas platt, unten abgerundet; an seiner Basis findet man keine Afterblätter wie beim Kern- und Steinobste. Die Farbe der Blätter ist schön hellgrün, im Herbste färben sie sich nach eingetretenen Frösten mehr oder weniger roth oder gelb, je nachdem die Sorten der Stöcke weiße oder gefärbte Trauben hervorbringen.

Jeder junge Trieb einer Rebe bringt gemeiniglich, wenn der Stock stark und tragbar ist, 1—3, bei sehr tragbaren Sorten auch noch mehrere Blüthen hervor, welche Ende Mai oder im Anfange des Juni erscheinen, und gewöhnlich auf dem dritten bis zum siebenten Knoten des Triebes sitzen. Sie bestehen aus vielen kleinen grünen Kügeichen, welche an kleinen Stielen traubenförmig an einem gemein-

schaftlichen Stiele sitzen. Jede dieser geöffneten Kugeln zeigt einen in 4—5 kleinen Spitzen aufgeschlitzten Kelch, in welchem sich 4 — 6 grüne Blumenblätter befinden, die sich entweder öffnen und eine Rose bilden, oder auch geschlossen bleiben, und dann einer kleinen, fünfeckigen Spitzsäule ähnlich sehen. Innerhalb dieser Blumenblätter stehen 4—6 ziemlich lange Staubfäden, die einen Fruchtknoten umgeben, dem aber der Griffel gänzlich fehlt; er ist unmittelbar mit einer stumpfen Narbe gekrönt. Aus diesem Fruchtknoten entsteht dann eine fleischige, saftige Beere, welche, je nach der Sorte, an Form, Größe, Farbe und Geschmack verschieden, und mit einer dünnen, mehr oder weniger harten und zähen Haut umgeben ist. Innerhalb des Fleisches befinden sich gewöhnlich 1 — 2, seltener aber 3—5 längliche, meistens an beiden Enden abgerundete, ziemlich harte, fast holzige Kerne, welche eine ganz kleine Mandel umgeben, die einen scharfen und zusammenziehenden Geschmack hat. Die Traubenstiele sind bald länger bald kürzer und dünner oder dicker, eben so die Trauben, deren Beeren bald locker, bald dicht an einander sitzen, und mehr oder weniger große Nebenäste haben, welche Unterschiede mit zu den Kennzeichen zu ihrer Classification dienen. Der Weinstock verlangt zu seinem Gedeihen ein gemäßigtes Clima und einen sehr sonnenreichen Stand; man pflanze ihn daher nur so, daß er der Sonne den ganzen Tag ausgesetzt ist, und da er gegen die Kälte sehr empfindlich ist, so bedecke man ihn vor Winter mit Stroh oder Erde, zumal in den nördlich gelegenen Ländern, um ihn gegen das Erfrieren zu schützen. Er kommt in jedem Erdreich, wenn es nur nicht zu feucht, lettenoder thonartig ist, gut fort, doch ist ihm ein nahrhaftes Gartenland, welches von Zeit zu Zeit mit gut verwestem Dünger verbessert wird, am angemessensten. Vorzüglich liebt der Weinstock einen kalkartigen Untergrund, oder ein Kreidegebirge, das ein mit Mergel und Lehm vermischtes Erdreich bedeckt, in welchem er, wie schon gesagt, einen vortrefflichen Wein liefert. Ist man genöthigt, seine Weinanpflanzung auf kiesigen oder sandigen Anhöhen anzulegen, so müssen große Gruben mit nahrhafter Erde angefüllt und in diese die Stöcke gepflanzt werden. Da man häufig auch südlich gelegene Mauern mit Wein- oder Pfirschenbäumen bepflanzt, an welchen die Wurzeln gegen den Grund der Mauer hin anstoßen, und leicht von dem darin enthaltenen Salpeter angegriffen werden, so daß oft dieser Ursache das Verderben des Stockes oder Baumes zugeschrieben werden muß, so ist es nothwendig, beim Setzen der Stöcke diejenigen Theile der Mauer, welche mit den Wurzeln in Berührung kommen können, mit Rasenstücken zu bekleiden, da diese dem Uebel nicht allein vorbeugen, sondern zugleich auch als ein Düngungsmittel des Stockes dienen. Ueberhaupt verlangt der Weinstock von Zeit zu Zeit eine kräftige Nahrung von gut verwittertem Kuh- oder Schafmist, Hornspänen, Knochenmehl, Ochsenblut in einer Entfernung von einem Fuße von den Wurzeln gebracht, und Pflanzen-Compost, doch hüte man sich, demselben mit frischem

Pferdedünger und andern hitzigen Düngungen zu Hülfe zu kommen, welche nur sein Verderben herbeiführen würden.

Die Fortpflanzung des Weinstockes geschieht der Natur gemäß durch die Aussaat seines Samens, welcher aber die Sorte selbst selten nur in ihrer Aechtheit wieder giebt. Gewöhnlich liefern die Sämlinge erst nach 6—10 Jahren Früchte, welche von der Mutterfrucht abweichen, doch sind auf diese Art auch manche neue und gute Sorten entstanden, wie mehrere davon in der Folge vorkommen werden. Die gewöhnliche Vermehrung der Weinstöcke geschieht durch Ableger junger Wurzelschößlinge, oder durch das Einlegen einer tiefsitzenden Rebe in die Erde, welche im Verlaufe des Sommers ihrer Länge nach an jedem Knoten Wurzeln schlägt, welche alsdann im kommenden Jahre abgeschnitten und zertheilt werden kann. Gewöhnlicher ist die Vermehrung des Weinstocks durch Stecklinge, auch Blindhölzer oder Schnittlinge genannnt; man erwählt zu diesen mittelmäßig starke Reben, deren Augen nicht zu weit aus einander stehen, gehörig reif sind, und nicht zu starkes Mark in sich enthalten. Von diesen Reben schneidet man Stücken von 1—1½ Fuß Länge, welche 2—3 Augen haben müssen, und zwar so, daß der Schnitt des untern Theiles unter einem Auge nur einige Linien Holz, der obere aber schräg über dem obersten Auge, mit 1—1½ Zoll Holz dergestalt geführt wird, daß die Schnittfläche auf die entgegengesetzte Seite des Auges kommt, damit das Ausströmen des Saftes nicht das Auge treffen kann, wodurch dieses leicht ertränkt werden könnte. Da in den wärmern Gegenden Deutschlands der Schnitt des Weinstocks schon im Herbste vorgenommen wird, welches aber für die nördlichern Länder nicht gerathen ist, so erhält man überflüssige Reben von manchen Stöcken, welche ohnedieß weggeschnitten werden müßten, diese benutzt man zu Schnittlingen; welche sogleich an die Stellen, wo der Stock fortwachsen soll, so tief bis an das obere Auge, und zwar etwas schräg in die Erde gesteckt werden, welches Auge aber vor dem Eintritt des Winters wenigstens ½ Fuß hoch mit Erde bedeckt werden muß. Eben so verfährt man damit in der Rebenschule, wo die Schnittlinge in einer Entfernung von einem Fuß auf dieselbe Art gesteckt und vor Winterkälte durch eine Bedeckung mit Erde und Laub gegen das Erfrieren geschützt werden. Will man seine Pflanzung der Schnittlinge erst im Frühjahre anlegen, so bindet man die zugeschnittenen Stecklinge in Bunde zusammen, und schlägt sie in die Erde, worin sie, gut mit Erde bedeckt, bis zum Frühjahre liegen bleiben, aber bei aufgebrochener Erde sobald als möglich gepflanzt werden müssen. Im Verlaufe des Sommers hält man das Beet oder die auf ihren Stellen gepflanzten Stecklinge stets feucht und von Unkraut rein, bindet den aus dem obern Auge hervorgekommenen Trieb an kleine beigesteckte Pfählchen mit Bastband fest, und benimmt ihm die Seitentriebe, damit er in seinem Wachsthum nicht geschwächt wird. Im Herbste, sobald Fröste eintreten und die Vegetation der Bäume aufhört, schneidet man jeden Trieb bis auf die

3 untersten Augen zurück und bedeckt sie mit Erde. Das kommende Frühjahr, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, räumt man die Erde bis auf das unterste Auge des Triebes mit der Hand hinweg und verkürzt diesen bis auf das unterste Auge. In diesem zweiten Jahre erhält man aus dem einzigen, stehen gebliebenen Auge einen viel kräftigern Trieb als der vorjährige war, welchen man ungestört fortwachsen läßt und der erst gegen Ende August's an seinem Ende verkürzt (geköpft) wird, durch welches Verfahren man die frühere Reife des Holzes bezweckt. Hat die Rebe im Spätherbst ihre Blätter abgeworfen, so wird sie abermals auf 3 bis 4 Augen zurückgeschnitten und umgelegt wieder mit Erde bedeckt. Das dritte Jahr führt dieselbe Behandlung der Rebe mit sich, nur daß man im Frühjahr auf die zwei untersten Augen schneidet, deren hervorgetriebene Ranken im Herbste wie früher in die Erde geschlagen werden und, gut gedeckt, den Winter über zubringen. Im vierten Frühjahr schneidet man die vorjährigen 2 Reben, je nachdem ihre Stärke mehr oder weniger beträgt, auf 3 bis 4 Augen zurück, heftet die hervorgekommenen Triebe an beigesteckte Pfähle spalierförmig an und behandelt sie auf dieselbe Art wie früher; häufig wird man schon in diesem Jahre an stark erwachsenen Reben die Erstlingsfrüchte des Stockes zu erndten die Freude haben. In dem folgenden Frühjahre, oder auch schon ein Jahr früher können nun die Stecklinge, nachdem sie im Herbste auf dieselbe Art behandelt und gegen das Erfrieren geschützt worden sind, an ihre Stellen, welche sie einzunehmen bestimmt sind, verpflanzt werden. Ihre fernere Behandlung bleibt sich ziemlich gleich; man verkürzt ihre stärksten Reben auf 4 bis 7 Augen, welche den Namen Laufer erhalten, die schwächern aber auf 1 bis 2 Augen und Spornen genannt werden. Die hervorgekommenen Triebe bindet man regelmäßig an das Spalier, nimmt den Sommer hindurch, so bald die Traube sich entwickelt hat, die unnützen Triebe der Rebe hinweg, welches man Ausgeizen nennt, und kneipt von den Fruchttrieben, an welchen die jungen Trauben sitzen, bis auf 2 bis 3 Blätter über denselben den Trieb ab, welches Verfahren dazu dienet, den Saft des Triebes nunmehr der Traube zur Ausbildung besser zuzuführen, welcher sich außerdem nur unnütz in den Trieb verlieren würde. In der Mitte oder gegen das Ende des August verkürzt man die Reben wie früher an ihren Spitzen, damit das Holz erstarkt und nach der Winzersprache gehörig reif wird. Die fernere Behandlung des Spalier-Weinstocks, an welchen die eigentlichen Tafeltrauben gezogen werden, weicht von der des Weinbergstockes, welcher wieder auf sehr verschiedene Arten behandelt wird, in so fern ab, als man diesen einen ziemlich großen Flächenraum zu bekleiden zwinget, während der Weinbergsstock nur einen geringen Raum bedarf und gewöhnlich nur auf 4 Hauptreben geschnitten wird, welche an Pfähle angebunden, ja in manchen Gegenden, z. B. in Ungarn sogar auf der Erde sich fort rankend gezogen werden. Da wir es aber hier nur mit dem Spalier-Weinstock zu

thun haben, so verfolgen wir dessen fernere Behandlung, um den Stock stets in gutem Stand zu erhalten und dessen Fruchtbarkeit zu sichern. Es sind viele Schriften über den Schnitt und die Behandlung des Weinstockes, um dessen Tragbarkeit zu befördern und seine Fortdauer auf viele Jahre hinaus zu erhalten, erschienen, und diesen Gegenstand sehr ausführlich behandeln. So ist außer den Anweisungen im Teutschen Obstgärtner in dem Allgemeinen Deutschen Gartenmagazin, in Christ's Handwörterbuch, noch in mehreren pomologischen Werken die Behandlung und der Schnitt des Weinstockes ausführlich und sehr verschiedenartig angegeben, und auch Recht zu Berlin und Kolbe in Erfurt, haben über diesen Gegenstand in ihren Schriften gezeigt, in wie fern man den Weinstock zu einer größeren Ergiebigkeit durch eine zweckmäßigere Behandlung zwingen kann, als zeither. Da aber nicht ein Jeder seinen Weinstöcken einen so großen Raum bieten kann, als es nach der Recht'schen und Kolbe'schen Erziehungsart nöthig ist, welche hauptsächlich bezweckt, dem Weinstock eine größt möglichste Ausdehnung zu geben, um an seinen Tragreben in ihrer größesten Länge Früchte zu gewinnen, wodurch natürlich der Ertrag desselben vervielfältiget wird, so begnüge ich mich, die Behandlung desselben für einen beschränktern Raum und für eine dem Weinbau weniger günstige Gegend angemessen zu beschreiben.

Der Weinstock treibt selten an zwei- oder dreijährigem Holze Tragreben, es ist daher nöthig, daß man sich diese aus den vorjährigen jungen Trieben des Stockes zu verschaffen sucht. Um dieses zu bezwecken, schneidet man, nachdem man nach der oben angegebenen Behandlung 4 Reben erhalten hat, die zwei schwächeren auf 2 Augen (auf Zapfen) und die 2 stärkern jede auf 4 bis 5 Augen zurück, welches man auf Schenkel geschnitten nennet, von welchen man nun 8 bis 10 Reben erhält, welche im Verlauf des Sommers angebunden und, wie schon gezeigt, ferner behandelt werden. Sollte aber unter den vorjährigen Reben eine oder die andere so stark seyn, daß man sich Früchte davon versprechen könnte, so läßt man diese unverkürzt, oder schneidet sie, was besser ist, auf 8 bis 10 Augen zurück, indem die oberhalb stehenden doch keine Frucht liefern würden, die andern beiden schwächern Reben aber werden eine jede auf 3 Augen verkürzt, welche die Tragreben und Schenkel für das kommende Jahr liefern. Haben die beibehaltenen und weniger verkürzten Reben ihre Früchte geliefert, oder haben sie gar keine angesetzt, so sind sie nun überflüssig und werden im ersten Falle im Herbst abgeschnitten, oder im zweiten Falle schon im Sommer beseitiget, indem sie nur unnützerweise den Stock zum Nachtheil der anderen Reben entkräften würden. Die Hauptbedingung bleibt immer, jedes Frühjahr aus den jungen Reben sich vermittelst des Rückschnittes auf 2 bis 3 Augen starke Tragreben für das kommende Jahr zu verschaffen und einige junge Triebe beizubehalten, um später darauf schneiden zu können. Die jährigen Tragreben nimmt man im Herbst, nachdem sie ihre Früchte geliefert haben, bis auf

den Wurzelstock ab, es sey denn, daß man jungen Holzes benöthiget wäre; in diesem Falle schneidet man sie oberhalb der untern zwei Augen ab. Da die Tragrebe, welche dieses Jahr getragen hat, im nächsten Jahre selten oder nur wenig Früchte liefert, so ist sie überflüssig und würde nur den im Verlaufe des Sommers gewonnenen neuen Tragreben den Platz versperren und die Nahrung entziehen. So wie sich der Weinstock nun in seinen Wurzeln nach und nach verstärkt und an Kraft zunimmt, so richtet sich auch die Erziehung der Tragreben nach demselben Verhältniß, und man kann einem kräftigen Stock deren wol 5 bis 6, und auch da, wo es nicht an Raum fehlt, um selbige in gehörigem Abstande anbinden zu können, noch mehrere lassen, doch muß man stets darauf bedacht seyn, aus den jüngern Reben die erforderliche Anzahl Tragreben für das künftige Jahr zu erziehen, was am Zweckmäßigsten durch Abschneiden mehrerer Reben auf 2 Augen (Zapfen) erzielt wird. Den Sommer hindurch ist es unumgänglich nothwendig, sowohl die starken Reben, als auch die aus den untersten Augen ausgetriebenen künftigen, im zunächst folgenden Jahre zu Tragreben bestimmten Triebe regelmäßig an das Spalier anzubinden, ihnen die Seitentriebe (Geiz genannt) zu nehmen und die am Wurzelstocke hervorkommenden überflüssigen Triebe ebenfalls zu vertilgen, damit der Saft des Stockes nicht auf eine unnütze Art verschwendet wird. Solchermaßen erhält man den Weinstock stets in einem tragbaren Zustand, wobei zugleich die ganze Fläche des Spaliers gehörig bedeckt wird und bei einer richtigen Behandlung dem Auge nirgends eine Blöße gegeben werden darf.

Da die Wurzeln des Weinstockes die Erde in ihrem Umkreis sehr auszehren, so ist eine jährliche Düngung von verwittertem Kuh- oder Schafmist nothwendig, ja mitunter ein Guß von verdünnter Mistjauche den Sommer hindurch demselben sehr wohlthätig; nicht allein bezweckt man damit eine reichliche Nahrung, welche auf Verstärkung der Reben vortheilhaft einwirkt, sondern sie befördert auch zugleich die Größe und Güte der Früchte. Während der Blüthe des Weinstocks nimmt man keine Arbeiten an demselben vor, indem die Blüthen keine Erschütterung vertragen und sehr leicht abfallen, aber Mitte oder Ende Juli, nachdem die Stöcke abgeblüht haben, müssen sie ausgelichtet und die Triebe der Tragreben oberhalb des dritten Blattes über der ersten Traube abgekniffen, die Doppelranken nur auf eine beseitiget und sämmtliche Reben so zweckmäßig angebunden werden, daß sie überall von der Sonne beschienen werden können, wobei man den Tragreben oberhalb der ersten Frucht nur 3 — 4 Augen stehen läßt und über diesen dieselben abkürzt.

Noch ist zu bemerken, daß man bei dem Schnitt des Weinstockes im Herbst- oder Frühjahr den Schnitt oberhalb des Auges stets einen halben Zoll über dem Auge und die Fläche desselben hinter dem Auge schräg abwärts führet, damit das Auge entweder nicht vertrocknet, oder von dem herunter fließenden Safte ertränkt wird, welche Vorsicht

unumgänglich nöthig ist, um gesunde Triebe zu erlangen. Zugleich schneidet man sämmtliches dürres Holz glatt am Stamm ab und belegt die verursachten Wunden mit Baumkitt oder mit geschmolzenem Pech wie bei Kern- und Steinobstbäumen.

Da nun die Meinungen der Weinbauer in Betreff des Schnittes des Weinstockes, ob solcher im Herbst oder im Frühjahr geschehen müsse, verschieden sind und viele den Herbstschnitt dem im Frühjahre vorziehen, so möchte wohl die Gegend und das Clima vorzüglich über dessen Anwendung entscheiden. In den wärmern Gegenden, wo man im Frühjahr weniger von den Spätfrösten als in den nördlichern und höher gelegenen Ländern zu befürchten hat, möchte wohl der Herbstschnitt als der bessere anzurathen seyn. Nicht allein, daß man alsdann beim Einschlagen des Stockes in die Erde mit weniger Holz zu thun hat, sondern es leidet der Stock auch weniger durch das Verbluten desselben, als beim Frühlingsschnitt, und möchte also dieser Umstand wohl auf die größere Tragbarkeit desselben einigen Einfluß haben. Dagegen hat der Herbstschnitt in kälteren Gegenden bei strengen Wintern den Nachtheil, daß sebst bei einer guten Bedeckung der Reben mit Stroh und Erde oder Laub, je nachdem es der Stand des Weinstockes zuläßt, sehr häufig durch den Frost leidet und einzelne Theile der Reben, wo nicht gar der größere Theil derselben gänzlich davon getroffen sind, so daß also die Berechnung des Schnittes auf eine bestimmte Anzahl von Augen dadurch aufgehoben und ein Nachschnitt im Frühjahr nothwendig wird, welcher aber nunmehr sich mehr auf Hervorbringung neuer Tragreben für das kommende Jahr als auf diesjährigen Fruchtertrag erstrecken muß. Die Erfahrungen, welche ich und mehrere Weinbauer in unseren hoch gelegenen Gegenden Thüringens gemacht haben, wo wir leider nur zu oft mit den schädlichen Wirkungen unserer Winter und den so häufigen Nachtfrösten im Frühjahr zu kämpfen haben, hat uns den Herbstschnitt aus diesen Ursachen verleidet und den Schnitt im Frühjahr als den für uns am geeignetsten erkennen lassen. Dadurch, daß der Weinstock im Herbst aller seiner unnützen Ranken und seines Holzes entlediget und seine Reben und jungen Triebe nur flüchtig und bis auf das reife Holz abgeworfen werden, beseitigen wir das Uebel des schwierigern Einlegens der größeren Menge der Reben, was beim Herbstschnitt zwar mit weniger Mühe geschieht, sind aber dafür sicher, daß unter der größeren Anzahl von Reben, welche gegen die Winterkälte verwahret werden, bei eingetretenen harten Wintern doch nur ein Theil davon leidet und uns noch hinreichend gesunde Reben übrig bleiben, um unseren Schnitt im Frühjahr auf gesundes Holz zu vollführen, während wir beim Herbstschnitt oft auf gar kein gesundes Auge mehr zu schneiden haben würden. Leider haben die strengen Winter der verflossenen Jahren auch in unserer Gegend große Verwüstungen in unseren Weinanlagen angerichtet und viele gut bedeckte Weinstöcke unterlagen denselben gänzlich

oder nur theilweise und mußten bis auf die Wurzelstöcke zurückgeschnitten werden,

Die Erziehung des Weinstockes zum Hochspalier, wo derselbe bestimmt ist, seine Reben über den untern Fenstern der Häuser, oder an hohen Gebäuden und Mauern über daneben stehenden Pfirschen- oder Aprikosenbäumen in der Höhe auszubreiten, ist folgende: Der ein- oder zweijährige Weinstock wird an solchen Stellen gepflanzt, im ersten Jahre auf das unterste Auge zurückgeschnitten, dessen Trieb angebunden, den Sommer hindurch vom Geiz befreit und Mitte August von seinem Ende gekappt, damit sein Holz gehörig reif werden kann. Da der Stock im ersten Jahre, ja zuweilen auch im zweiten selten die Kraft hat, eine so starke Rebe zu treiben, als zu diesem Zwecke erforderlich ist, so muß er so lange auf ein Auge zurückgeschnitten werden, bis er in der beabsichtigten Höhe auf 2 gesunde und kräftige Augen geschnitten werden kann, aus deren Trieb nach beiden Seiten hin die Schenkel angeschnitten werden können, von denen für die Folge die Reben zur Bekleidung des Hochspaliers erzogen werden. Hat man durch diese Behandlung den Stock zu der erforderlichen Höhe erzogen, so schneidet man im Frühjahr an demselben alle Augen bis auf die beabsichtigte Höhe aus und läßt nur 2 einander gegenüberstehende Augen austreiben. Diese zwei Augen geben nun die zwei Reben für das kommende Jahr und werden nach der Art behandelt, wie beim Spalierweinstock schon angegeben ist. Das folgende Frühjahr schneidet man diese beiden Reben so weit zurück, als die Reben reif geworden sind und fährt so fort, von jedem Schenkel aus den Bedarf seiner Reben zur Begleitung des Spaliers, je nachdem es nöthig ist, durch einen kurzen Schnitt zur Gewinnung neuer Reben als auch durch einen längern Schnitt der Rebe zur Fruchterzeugung zu gewinnen und seinen Stock in der Höhe nach gleichen Regeln wie bei dem niedern Spalierstock ferner zu behandeln. Da nun solche Hochspalier-Weinstöcke nicht überall vor dem Winterfroste niedergelegt und mit Erde oder Laub gedeckt werden können, so ist es nöthig, die Ranken gut in Stroh einzubinden, oder durch vorgehängte Strohmatten gegen die Kälte zu schützen; überhaupt erfordern sie eine unausgesetzte Aufmerksamkeit im Anbinden ihrer Reben und jungen Triebe, damit sie nicht vom Winde abgebrochen und solchergestalt die regelmäßige Ausbildung und Form des Stockes unterbrochen wird.

Eine dritte Art, den Weinstock in den Gärten zu erziehen, ist die Pyramidenform, wo er frei stehend auf Rabatten, ohne einen großen Raum zu bedürfen, viele Früchte liefert; man wähle dazu aber nur Frühsorten, welche nicht zu stark in's Holz treiben und kurz tragen. Um den jungen Stock zu dieser Form auszubilden, wird er an seine Stelle gepflanzt, im ersten Frühjahr auf ein Auge geschnitten und der Trieb desselben an einem beigesteckten Pfahl angebunden und nach der schon angegebenen Regel behandelt. Im zweiten Jahre wird die

gewonnene Rebe glatt über der Wurzelkrone abgeschnitten, damit sich der Kopf bildet, aus welchem nun mehrere Triebe hervorbrechen, die gewöhnlich aber im zweiten Jahr noch zu schwach sind, um aus selbigen die Pyramiden zu bilden. Im dritten Frühjahr unterwirft man den Stock derselben Behandlung und schneidet die sämmtlichen Triebe desselben glatt vom Kopf weg, es sey denn, daß man im vorigen Jahre 4 starke Reben erhalten hätte, welche zu dem beabsichtigten Zwecke nöthig sind. Wäre dieses aber nicht der Fall, so müßten die 4 schönsten Triebe aus dem Wurzelkopfe dazu erwählet und die übrigen hervorgekommenen alsbald beseitiget werden. Hat man nun auf diese Art 4 starke Reben erhalten, so schneidet man im folgenden Frühjahre, da, wo aber der Herbstschnitt angewendet wird, noch in diesem Herbste, jede dieser Reben auf 4 bis 6 Augen, bei stark in's Holz treibenden Sorten aber auf 6 bis 8 Augen an. Hierauf werden diese Reben, jede für sich, spiralförmig an vier 10 bis 12 Fuß lange Pfähle, welche zu diesem Zweck in Abstand von ½ Fuß von dem Hauptstock im Quadrat eingeschlagen und zu mehrerer Haltbarkeit gegen den Wind an den Spitzen zusammen geheftet werden müssen, angebunden. Von jeder dieser auf 6 Augen angeschnittenen vier Reben erhält man 6 Triebe, von denen die beiden oberen Triebe, falls sich keine Blüthen daran zeigen sollten, ausgebrochen werden, dagegen läßt man die andern Triebe ungestört fortwachsen und bindet solche gerade aufwärts und fleißig an. Der unterste Trieb jeder Rebe wird zur Tragrebe für's kommende Jahr bestimmt und darf deshalb daran nichts abgeschnitten und gebrochen werden. An den Loden oberhalb des eben erwähnten untersten Triebes werden, nachdem sich die Blüthen daran gezeigt haben, die Spitzen zwei Blatt über der letzten Blüthe abgekniffen, dieses Ausbrechen auch so oft als nöthig wiederholt und überhaupt alle unnöthigen Sprößlinge und Geiz abgeschnitten, damit aller Saft den Trauben zugewendet wird. Anfangs September wird auch der unterste zur kommenden Tragrebe bestimmte Trieb, welcher sich nunmehr zur Rebe ausgebildet hat, der Spitze beraubt (gekappt), um die Reife und Verholzung der Rebe zu befördern. Beim folgenden Schnitt im Frühjahr oder Herbst schneidet man an allen vier Reben das vorjährige alte Holz bis auf die erwähnte gezogene unterste Rebe ganz weg und verfährt mit den übrig gebliebenen 4 Reben wie im vorigen Jahre.

Auf diese Weise erhält man immer 4 gute Tragreben in der Nähe des Kopfes des Stockes und beschränkt die Behandlung der ganzen Pyramide auch nur auf diese. Sollte einer der untersten, zur künftigen Rebe bestimmten Triebe verunglücken, oder der nächstfolgende Trieb stärker ausfallen, so bestimme man diesen zur Tragrebe für's nächste Jahr und behandle denselben darnach.

Da nun dem Spalier-Weinstock gewöhnlich ein Raum von 12 bis 16 Fuß gegeben werden muß, um seine Reben fächerförmig anheften zu können, der Pyramidenstock aber nur einen viel geringern

Raum zu seiner Ausbildung bedarf und die Stöcke demnach nur in einem Abstande von 6 Fuß von einander entfernt gepflanzt zu werden brauchen, so ist die Pyramidenform des Weinstocks für kleine Gärten und für Liebhaber, welche mehrere Weinsorten auf einem kleinen Raum zu erziehen beabsichtigen, vorzüglich zu empfehlen, zumal nicht ein Jeder die Kosten für ein dauerhaftes Spalier anzuwenden Lust hat, ja ihm oft die Gelegenheit dazu fehlt, ein solches in seinem Garten anbringen zu können. Abgesehen von diesem Vortheil, so erfordert die Verwahrung der Reben vor dem Winterfroste keine große Mühe, indem die Reben von 2 neben einander stehenden Stöcken zugleich in eine Grube gelegt und mit Erde bedeckt werden können, und da die Pfähle, den Winter über trocken verwahrt, viele Jahre ihre Dienste leisten, so ist diese Art, den Weinstock zu behandeln, gar nicht kostspielig, und eine solche Pyramide, mit ihren Früchten bedeckt, gewähret außer ihrem Nutzen einen wirklich schönen Anblick in der Reifzeit der Früchte.

Die Erziehung und Behandlung des Pfahl-Weinstockes in Weinbergen weicht in der Hauptsache nur wenig von der des Spalier- oder des Pyramiden-Weinstockes ab und gründet sich wie bei diesem auf Hervorbringung der jährlichen Tragreben und Herbeischaffung junger Triebe, auf welche geschnitten werden kann. In dem ersten Fünfjahre, nachdem der junge Weinstock gesetzt worden ist, schneidet man dessen Trieb auf ein Auge zurück, welches der Erde gleich steht, um aus diesem den Kopf zu bilden, von welchem die künftigen Reben ausgehen. Um nun diesen Kopf kugelrund zu erzielen, ist es nothwendig, demselben die Knoten und Zapfen seitwärts anzusetzen und seine Oberfläche knapp abzuschneiden, damit die Wunde gehörig überwachsen kann. Da der Stock geneigt ist, gleich unterhalb des Kopfes Wurzeln anzusetzen, welche in der Winzersprache Thauwurzeln genannt werden, so benimmt man demselben vier Jahre hinter einander jedes Jahr einige von den oberen, so daß der Stamm eine Spanne lang von oben herein von Wurzeln befreit ist, welches Verfahren den Stock dauerhafter und tragbarer machen soll.

Knoten und Zapfen sind die jungen Ausschößlinge oder Reben, an welchen im Frühjahr die Treibaugen angesetzt werden. Wird eine solche Rebe auf 1 Auge geschnitten, so ist sie auf Knoten geschnitten, schneidet man auf 2 bis 3 Augen, so ist sie ein Zapfen; von diesem letzteren erzieht man das folgende Jahr Tragreben; noch etwas länger geschnittene Reben heißen Schenkel. Bogen sind die auf 5 bis 7 Augen geschnittenen Tragreben, sie werden an Pfähle bogenförmig gekrümmt angeheftet.

Hat man vom ersten Jahre eine gute Rebe erhalten, so wird solche nur auf Knoten geschnitten. An denjenigen Stöcken aber, die in vielen Trieben ausgewachsen sind, ist es schon genug, wenn man denselben 2 bis 3 Knoten läßt, diejenigen aber, welche nur einen Schoß gemacht haben, schneidet man zu einem Blindzapfen auf

2 bis 3 Augen; die an den Zapfen befindlichen Augen aber schneidet man weg und schabt von der braunen Rinde etwas ab, wodurch der Saft von dem jungen Stöckchen in den Blindzapfen geleitet und der Stock gegen die Gefahr, durch Auslaufen des Saftes entkräftet zu werden, geschützt wird.

Im dritten Frühjahre werden die jungen Ausschößlinge an den Köpfen glatt abgeschnitten, die aus den Augen ausgewachsenen jungen Reben werden wieder geknötet (auf 1 Auge zurückgeschnitten); hierzu bestimmt man lieber die schwachen als starken Reben. Im vierten Jahre und den folgenden muß man mit dem Beschneiden der jungen Stöcke sehr behutsam umgehen, um solche dauerhaft zu erhalten. Jetzt kann man an gut angewachsenen Stöcken den stärksten 2 Zapfen und 2 Knoten, den etwas schwächern aber nur 1 Zapfen und 2 Knoten anschneiden, damit man im folgenden Jahre von den jetzt zugeschnittenen Zapfen Tragreben erziehen könne. Man wähle aber nur stets die schwächern Reben zum Schnitt, indem sonst zu sehr der Saft in die starken Reben sich ergießt und den jungen Austrieb verhindert, am Kopfe hervorzukommen.

Im fünften Jahre darf man den jungen Stöcken nicht gleich zu viel Tragreben anschneiden und sie so viel wie möglich durch den Schnitt kurz halten. Daher lasse man den stärksten Stock 2 Tragreben und 2 Zapfen und schneide das Tragholz nur auf 4 Augen und die Zapfen auf 2 bis 3, den übrigen Auswuchs schneide man glatt vom Kopfe weg. Die Stöcke von mittlerer Stärke schneidet man auf 1 Tragrebe und 2 Zapfen. Man düngt die jungen Stöcke im dritten oder vierten Jahre mit verrodetem Mist, noch besser aber mit guter Rasenerde. Ende März zieht man die in der Erde gelegten Stöcke auf und zwar Vormittags, damit sie gut abtrocknen können, zugleich nimmt man auch die Thauwurzeln unterhalb des Kopfes ab. Beim Schneiden der älteren Stöcke ist zu beobachten, daß bei zu üppig wachsenden Weinsorten dieselben auf 5 Schenkel anzuschneiden sind, damit man dem Stocke hinlänglich Holz zur Verarbeitung seines Saftes darbietet, wodurch er eher tragbar wird. Ferner darf man das Tragholz an den Reben nicht zu lang schneiden, damit man vollkommene Trauben erhält. Noch ist zu bemerken, daß das Tragholz an den Schenkeln jederzeit rückwärts geschnitten werden muß, z. B. wenn an einer Rebe den vorherigen Sommer 3 Ruthen ausgewachsen sind, so wird die erste, welche die Spitze an der Rebe ist, knapp an der zweiten weg, die zweite zu einem Bogen und die dritte nächst dem Stocke zu einem Klebeknoten, 3 bis 4 Augen lang geschnitten. Der Schnitt wird stets etwas über dem Auge geführt. Was nun die Anzahl der Wasserreben betrifft, die man beim Schneiden des Stockes beibehalten soll, um in kommenden Jahren Tragreben daraus zu erziehen, so muß man sich nach den vorhandenen Tragreben richten. Sind diese noch gut und kann man sie noch ein Jahr beibehalten, so läßt man nur eine Wasserrebe stehen. Ist es aber nöthig und müssen

kommendes Jahr Tragreben weg, so läßt man 2 bis 3 Wasserreben stehen und schneidet solche auf 4 Augen.

Das **Pfählen** des Weinstockes geschieht mit 5 bis 6 Fuß langen Pfählen, wobei jede Rebe ihren Pfahl bekommt; die unterste zunächst an der Erde stehende Rebe wird an dem hinter dem Stocke befindlichen Pfahl dergestalt angebunden, daß sie eine Spanne hoch von der Erde absteht, die übrigen müssen an den auf beiden Seiten beigesteckten Pfählen ebenso und gleichfalls nicht zu tief angebunden werden, so daß die Sonne überall auf dieselben einwirken kann. Das **Heften** geschieht gleich nach der Blüthe. Man bindet die jungen Triebe, welche der Stock gemacht hat, mit Bastband an die Pfähle, wobei man aber die Sommerlatten nicht an einen oder zwei Pfähle zusammenbinden darf, sondern dergestalt vertheilen muß, daß selbige ungehindert fortwachsen können, die Trageranken aber mit ihren jungen Träubchen bindet man nicht an. Das **zweite Heften** geschieht Ende August's und darf dabei nur locker gebunden werden. Das **Verhauen** oder **Kappen** des Stockes darf nicht eher geschehen, als bis die Träubchen hell erscheinen und das Holz zu bräunen anfängt. Eine sehr nachtheilige Gewohnheit mancher Weinerzieher ist das Entblößen der Trauben von ihren vorsitzenden Blättern, in der Meinung, dadurch die Traube mehr der Einwirkung der Sonne auszusetzen und ihre Reife zu beschleunigen; so entziehen sie derselben die ihr von den Blättern zugeführte Nahrung und verhindern vielmehr dadurch die Ausbildung der Beeren, welche, von den heißen Sonnenstrahlen getroffen, klein bleiben, eine zähe Haut bekommen und gern faulen, während die im tiefsten Schatten erwachsenen gewöhnlich die vollkommensten und schmackhaftesten Beeren haben und früher reifen als jene.

Da ich nun hinlänglich die Behandlung und den Schnitt des Weinstockes in seinen verschiedenen Gestalten gezeigt zu haben glaube, so halte ich es für angemessen, noch eine neue und leichte Vermehrungsart desselben anzugeben, welche in England erfunden und von dem Herrn Gartendirector **Otto** in Berlin bekannt gemacht wurde, die ich mit gutem Erfolge seither anwendete, und den Vortheil gewährt, aus jedem Auge der Rebe eine Pflanze zu erziehen, was bei seltenen Sorten allerdings ein Gewinn ist. Man schneidet nämlich von einer reifen Rebe im Frühjahr, wenn Augen zu schwellen anfangen, mit einem scharfen Messer jedes Auge mit etwas Holz zu einem Schild, wie beim Oculiren, doch ohne Quereinschnitt, glatt weg, so, daß nur einige Linien stark Holz über der Seele des Auges sitzen bleibt. Diese Schilde legt man in ein warmes, mit feiner Erde gefülltes Mistbeet, dergestalt, daß die untere Fläche des Schildes auf die Erde aufzuliegen kommt und bedeckt sie mit fein gesiebter Erde, ohngefähr ½ Zoll hoch. Man hält das Beet oder den Kasten Anfangs mäßig feucht, deckt die Fenster des Mistkastens darauf und giebt nur den Tag über Luft, jenachdem es die Witterung im Frühjahr erlaubt. Die Augen treiben bald aus und bilden nach unten eine

schöne Wurzelkrone und einen starken Trieb, so daß man die jungen Pflanzen oft schon das kommende Frühjahr, oder ein Jahr später an ihre Stellen, wo sie tragen sollen, oder in die Rebschule zur weitern Ausbildung versetzen kann.

Was nun die Frucht des Weinstockes selber betrifft, so ist ihr Werth als Tafelfrucht allgemein anerkannt und nur wenige Menschen werden den Genuß einer guten Traubensorte nicht dem anderer Früchte vorziehen, zumal ihr gewürzhafter Saft in's Blut übergeht und dieses verdünnt oder reiniget, weßhalb auch die Aerzte den reichlichen Genuß guter Trauben als Kur anrathen. Noch wichtiger aber als der rohe Genuß der Trauben ist ihre Verwendung zur Bereitung des schon von den urältesten Zeiten her bekannten Getränkes, Wein genannt. Die verschiedenen Arten der grünen, weißen, röthlichen und blauen Traubensorten liefern, gekeltert und auf Fässer geschlagen, nach ihrer Gährung einen mehr oder weniger feinen, süßen, gewürzhaften und starken Wein, je nachdem der Boden und das Clima, woselbst die Trauben erwachsen sind, ist. In den heißesten Gegenden, woselbst der Weinbau getrieben wird, ist der Wein feuriger und stärker als in den nördlich gelegenen Ländern, wo er kaum seine Reife erlangt und nur zum rohen Genuß dienet. In jenen Gegenden aber verkocht die Sonne die wässerigen Theile des Saftes in der Traube zu einem vorzüglich lieblichen und gewürzreichen Zuckerstoff, welcher dann auch einen vorzüglich guten Wein giebt. So finden wir die Weine in Spanien, im südlichen Frankreich, in Ungarn, Italien und Griechenland süßer und feuriger als unsere Rhein-, Mosel- und andere deutsche und im nördlichen Frankreich erzogenen Weine, welche stets mehr Säure oder eine Herbe bei sich führen, welche zwar die Kunst der Weinhändler zu verbessern versteht; durch welche Eigenschaft sie aber dennoch ihre Liebhaber finden, welche diese den süßen Weinen vorziehen. Nicht allein die verschiedenen Traubenarten, welche man in den Weinländern baut, geben dem daraus bereiteten Wein den Namen, sondern vielmehr die Länder, Provinzen oder Orte selber, woselbst die Sorte gebaut wird; der Wein am Vorgebirge der guten Hoffnung aus der dem Rheine so bekannten und häufig angebauten Rießlingstraube gezogen, ist von dem am Rhein daraus bereiteten Wein an Geschmack und Süße sehr verschieden, und so verhält es sich auch mit den französischen und ungarischen Weinen. Die Vorzüge eines guten Weines bestehen hauptsächlich in einem kräftigen, gewürzhaften oder muskirten Geschmack, dessen Säure hinlänglich durch Süße gemildert und durch eine lange Dauer, wobei derselbe, wie unsere Rheinweine, durch eine Reihe Jahre hindurch verbessert und die einzelnen vorzüglich geistigen Jahrgänge ihren wahren Werth erst erhalten, wonach sich alsdann der Preis derselben richtet. Es ist nicht zu läugnen, daß die Kunst der Weinbereitung, wozu oft schädliche Mittel angewendet werden, in neuerer Zeit so weit gediehen ist, daß fast jede ausländische Weinsorte nachgemacht und nur vom Kenner der Betrug entdeckt werden kann.

Eben so gewiß ist es, daß nicht alle Weinsorten, welche wir auf den so inhaltreichen Preiscourants unserer Weinverkäufer ersehen, das Ergebniß eines Ortes oder einer Lage, woselbst der Wein gewonnen worden seyn soll, und wovon er den Namen führet, wirklich ist, als vielmehr durch eine künstliche Mischung und Verbesserung desselben durch bessere Weine oder künstliche Mittel hervorgebracht. Dem sey nun wie ihm wolle, sicher giebt es weit mehrere Weine, als es wirklich Traubensorten giebt, obgleich deren eine große Anzahl bekannt und beschrieben worden ist und von denen ich die vorzüglichsten nach einer systematischen Ordnung hier aufführe.

Der Oberpfarrer Christ theilte die ihm bekannten Weintrauben in VII Abtheilungen folgendermaßen ein:

I. Gutedel. Die Traube hat einen zottigen Wuchs, runde Beeren mit krachender Haut, unter welchen sich oft kleinere befinden; der Stock treibt frech und macht viele Klammern.

II. Muskateller. Die Traube hat gedrängt stehende runde Beeren; diese haben eine feste, fleischige Haut und einen stark müskirten Geschmack, daher sie auch Kümmeltrauben heißen.

III. Zibebentrauben. Die Traube hat größtentheils längliche Beeren von zarter dünner Haut und die Beeren haben einen sehr flüssigen, süßen Saft.

IV. Malvasiertrauben: Süßlinge mit kleinen Beeren. Unter dem Wort Malvasier werden gewöhnlich Trauben von besonderer Süße verstanden.

V. Trauben mit mittelmäßig großen Beeren.

VI. Zottige Trauben mit großen Beeren.

VII. Engbeerige Trauben mit großen Beeren.

Da nun diese Classification viel Schwankendes in ihren Charakteren darbietet, so entwarf der Herr Doctor Liegel in Braunau in seiner Pomologie S. 119, §. 152 ein passenderes System, welches alle Eigenschaften einer Classification vereiniget, um die sämmtlichen Früchte darin aufzunehmen und in ihre Abtheilungen unterzubringen. Das Liegel'sche Trauben-System besteht aus 2 Classen:

Erste Classe. Zottige Trauben, mit 2 Ordnungen.

Erste Ordnung. Mit runden Beeren, und zwar:

a) schwarzblaue,

b) rothe, und

c) grüne oder grünliche Trauben.

Zweite Ordnung. Mit ovalen Beeren, und zwar
a, b, c wie oben.

Zweite Classe. Engbeerige Trauben.

Ordnung und Unterabtheilungen wie bei Classe I.

Die Anwendung dieses Systems finden wir in dem systematisch geordneten Handbuche der Pomologie des Herrn Hofgärtners Hinkert im III. Bande Seite 231.

Da aber in neuerer Zeit ein auf den Charakter der Trauben genauer bestimmtes System von dem königl. preußischen Hofgärtner und Lehrer an der königlichen Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam, Herrn C. J. Fintelmann entworfen und in seiner Obstbaumzucht, Berlin 1839 II. Band Seite 631 angewandt ist, in welchem die Formen der einzelnen Beeren an den Trauben, ob solche rund oder oval gestaltet als Classen-Kennzeichen, der mehr oder weniger zottige Wuchs derselben aber, so wie ihre mehr oder weniger großen Nebenäste der Trauben als Ordnungen angenommen worden sind, wobei der Unterschied der Farben, als gefärbte und ungefärbte Früchte, wieder eigene Abtheilungen bilden, so habe auch ich dieses verbesserte System als das vorzüglichere zur Anwendung in meinem Handbuche benutzt, und dem nach meine Fruchtbeschreibungen classificirt.

Das Fintelmann'sche System gestaltet sich folgendermaßen:

I. Classe. Trauben mit runden Beeren.

Erste Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen, a. blaue, b. rothe, c. grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.

Zweite Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Nebenästen, a. blaue, b. rothe, c. grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Dritte Ordnung. Engbeerige Trauben mit großen Nebenästen, a. blaue, b. rothe, c. grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben

Vierte Ordnung. Engbeerige Trauben mit kleinen, oder gar keinen Nebenästen; a. blaue, b. rothe, c. grüne und weißlichgrüne oder gelbe Trauben.

II. Classe. Trauben mit ovalen Beeren.

Erste Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen; a. blaue, b. rothe, c. grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Zweite Ordnung. Mit lockerem Kamm und kleinen Nebenästen; a. blaue, b. rothe, c. grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Dritte Ordnung. Engbeerige Trauben mit großen Nebenästen; a. blaue, b. rothe, c. grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Vierte Ordnung. Engbeerige Trauben mit kleinen oder gar keinen Nebenästen.

Ein viertes und mehr in die Bestimmung der Größe der Beeren eingehendes Traubensystem entwarfen der Herr Freiherr v. Babo

in Weinheim und der großherzogl. Garteninspector Herr Metzger in Heidelberg gemeinschaftlich, und machten solches in ihrer Beschreibung der Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten, Mannheim 1836, bekannt, in welchem vortrefflichen Werke eine sehr große Anzahl der bessern Traubensorten unter ihren richtigen Namen, mit Angabe ihrer Synonyme, genau beschrieben und classificirt sind.

Dieses System gestaltet sich in der Hauptsache folgendermaßen:

Erste Ordnung.

Trauben mit runden Beeren: Beere rund, bei dichtbeerigen Trauben häufig länglich, im Durchmesser 3 — 7 Linien.

Erste Abtheilung. Mit sehr großen Beeren; Durchmesser der Beere im mittleren Wachsthum 6 — 7 Linien und nur im üppigen Zustande größer.

Zweite Abtheilung. Mit großen Beeren: Beere im mittleren Wachsthum 5 — 7 Linien und nur im üppigen Zustande, zumal bei lockern Trauben, größer.

Dritte Abtheilung. Mit kleinen Beeren: Durchmesser der Beere beim mittlern Wachsthum $3\frac{1}{2}$ — 5 Linien und nur bei üppigem Wachsthum öfters größer.

Zweite Ordnung.

Mit länglichen oder langen Beeren: Beere länglich oder lang, Längendurchmesser 6 — 10 Linien, Querdurchmesser 4 — 7 Linien, und nur im üppigen Wachsthum größer.

Erste Abtheilung. Mit sehr großen Beeren: Längendurchmesser der Beeren im mittelmäßigen Wachsthum 6 — 10 Linien, Querdurchmesser 4 — 7 Linien und nur im üppigen Zustande größer.

Zweite Abtheilung. Mit großen Beeren: Längendurchmesser der Beeren im mittleren Zustande 5 — 7 Linien, Querdurchmesser $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ Linien, und nur bei lockeren Trauben im sehr üppigen Zustande größer.

Dritte Abtheilung. Mit kleinen Beeren: Längendurchmesser der Beeren im mittlern Zustande $3\frac{1}{2}$ — 5 Linien, Querdurchmesser 3 — 4 Linien, nur bei lockeren im üppigen Zustande befindlichen Trauben größer.

Nach diesem System sind nun die Traubensorten ohne Unterschied der Nebenäste der Traube, so wie deren Farbe, eingetheilt, wobei in der systematischen Zusammenstellung der Traubenarten bei jeder Frucht in tabellarischer Form die Kennzeichen der Traubenfamilien mit ihren Unterarten derselben, ob die Beeren dicht oder zottig, klein oder langstielig, ästig oder nicht ästig wachsen, wobei zugleich auch die Formen des Blattes, ob selbiges drei- oder fünflappig, kurz- oder langstielig und wollig oder nicht wollig sei, angegeben sind, und solchergestalt eine leichte Uebersicht gewährt, welche bei der Aufsuchung einer Frucht unter ihrem richtigen Namen vorzüglich behülflich ist.

Ohne nun der Vortrefflichkeit dieses Systems zu nahe treten zu wollen, dessen Verdienste ich um so viel mehr anerkenne, da mir aus Erfahrung bekannt ist, wie vielen Schwierigkeiten die Entwerfung eines Systems, zumal für eine noch so wenig bekannte Fruchtart, unterworfen ist, so glaubte ich doch, der leichtern Uebersicht wegen, der von dem Herrn Hofgärtner Fintelmann angewandten Classification der Traubensorten beitreten und meine Fruchtbeschreibungen nach dieser ebenfalls aufführen zu müssen, wobei ich das oben erwähnte Werk des Herrn Freiherrn v. Babo und Metzger als Hauptgrundlage meiner Fruchtbeschreibungen annahm.

Erste Classe. Trauben mit runden Beeren.

Erste Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen. (Zottige Trauben.)

a. Blaue Trauben.

Nr. 1. Blauer Trollinger. Blauer Frankenthaler. Dickschwarz. Trussiaux. Italienisch Schwarz. I. N.

v. Babo S. 2. Fint. S. 631. Nr. 1. Christ Pomol. S. 384. Nr. 29. All. T. G. M. II. B. 1805. S. 277. Taf. 17.

Kommt unter nachfolgenden Namen in den verschiedenen deutschen Provinzen vor: in Würtemberg Schwarzwelscher; in Franken Troller; in Elsaß Mohrenbutte; am Rhein bei Nierstein und Dienheim Welscher; am untern Haardtgebirge, bei Oppenheim, im Rheingau und bei Klingenberg am Main Fleischtraube; bei Coblenz Bocksaugen u. s. w. Die Traube ist groß, breit, 8—10 Zoll lang, unten spitz zulaufend. Die Beerenstiele sind länglich, dünn, röthlich, warzig. Die Beeren sind rund, bei dichten Trauben etwas länglich, dickhäutig, oft narbenlos, schwarzblau, blau beduftet, etwas hartfleischig, saftig und wohlschmeckend, und enthalten meistens zwei Kerne.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Stock treibt stark ins Holz, und paßt daher vorzüglich zur Bekleidung hoher Mauern, Häuser, Spaliere und Lauben, wo er sich ausbreiten kann und oft die Häuser bis zum Giebel bedeckt; ein solcher Stock liefert im günstigen Herbste 1—2 Ohm Wein, zumal wenn er auf lange Reben geschnitten wird. Das Holz ist lang, bräunlich, im Sommer weiß, gefurcht und punktirt; die Endspitzen der jungen Reben sind etwas wollig. Das Blatt ist meist fünflappig, kurz eingeschnitten, der mittlere Lappen ist kurz, von Farbe ist es blaßgrün, und am Rande scharf gezähnt; die Rippen sind mit Haaren besetzt. Der Blattstiel ist lang, dünn, kahl, selten gefärbt.

Der Stock verlangt einen guten sonnigen Stand am Spalier, ist etwas empfindlich in der Blüthe, trägt aber sehr reichlich. Als Tafeltraube ist diese Weinsorte sehr geschätzt, weniger zur Weinbereitung, in-

dem sie einen nur wenig geistigen Wein liefert. In Oberitalien bildet diese Traubenart den Hauptsatz der dortigen Rebengeländer und scheint von dort aus gleichzeitig mit dem Gänsfüßer durch die Römer nach Deutschland gebracht und im Rheinthale an das Haardtgebirge und an die Bergstraße zuerst verpflanzt worden zu seyn, woselbst sie aber in späteren Zeiten durch bessere Rebensorten allmälig verdrängt worden ist. Am häufigsten findet man noch den blauen Trollinger längs des Neckar, und in der Umgegend von Durlach, Bruchsal, Heidelberg, Grünwaldingen und einigen andern Orten des Haardtgebirges als Rebsatz, seltener aber am Niederrhein, am Main, an der Tauber, im Breisgau und im Elsaß, wo er mehr an Lauben, Spalieren und Häusern angepflanzt gefunden wird.

Nr. 2. Blauer Malvasier. I. R.

Fint. S. 632. Nr. 2.

Diese Traube wird oft mit dem blauen Trollinger verwechselt, sie unterscheidet sich aber von diesem durch ihre weniger lockere und kurz abgestutzte Traube und die grünen, etwas dickeren Beerenstiele; sie reift ebenfalls in der Mitte Octobers und der Stock verlangt wie jener einen sonnigen Standort.

Nr. 3. Blauer Muskat-Trollinger. Malvasier-Muskateller. II. Rang.

v. Babo S. 8. Fint. S. 632. Nr. 3.

Eine südländische Traubenart, die sich nur in günstigen Jahren für Deutschland als Tafeltraube eignet und daher nur am Spalier in einer sehr sonnigen Lage erzogen werden muß. Von dem blauen Trollinger unterscheidet sich der Stock durch seine kahlen Endspitzen der jungen Triebe, und durch seine tiefer eingeschnittenen Blätter, deren Ränder länger gezähnt sind. Die Traube ist etwas dicht-beeriger, mit ungleichen, röthlichblauen Beeren besetzt, die im vollkommen reifen Zustande einen muskatellerartigen Geschmack haben.

Die Frucht reift erst Ende October.

Der Stock ist wie der des blauen Trollingers zu behandeln; er ist ebenfalls wie dieser in der Blüthe empfindlich, und die Trauben werden oft bei uns nicht zeitig.

Im Allgemeinen Teutschen Garten-Magazin IV. Band Jahrgang 1807. S. 188. Taf. 13 kommt eine Muskateller-Cibebe vor, welche wohl mit dem blauen Muskat-Trollinger eine und dieselbe Sorte ist, wie sich aus der Sickler'schen Beschreibung und dessen Vergleichungen mit Sprengers Muskateller-Cibebe 1. B. S. 356. Nr. XII. so wie in Matuschka's Anweisung zum nützlichen Weinbaue unter Nr. 10 als Malvasier-Muskateller, oder Cibeben-Malvasier dieselbe zu seyn scheint.

Nach Sickler ist die Traube lang, zottig und setzt gewöhnlich mehrere Nebenzweige an. Die Beeren hängen an langen Kämmen,

stehen nicht fest und sind vollkommen rund. Die blaue Farbe, welche sie in der Reife bekommen, spielt noch stark in die rothe, die sie vorher hatte, auch findet man oft noch grüngelbe Flecken an einigen derselben, die noch nicht vollkommen reif sind. Das Fleisch ist fest, grasgrün, vollsaftig, der Saft ist trüb-weiß, und von einem stark muskirten Geschmack. Die drei Kerne sind groß, an einem Ende dick, fallen in der Mitte stark ab und laufen von da lang spitz zu. Die Haut ist stark und zähe. Die Frucht reift im October und dauert vier Wochen. Das Holz des Stockes ist weißlich, auf der Sonnenseite kastanienbraun. Das Blatt ist groß, und hat 5 Lappen, deren Einschnitte nicht tief sind, es ist gelbgrün, und am Rande mit ziemlich großen, oft mit kleineren Zäckchen gemischt, besetzt, häufig ist es auch nur einförmig gezähnt.

Nr. 4. Blaue Blatttraube. Persolette de la Drome. I. Rang.

v. Babo S. 95. Flnt. S. 633. Nr. 5.

Stammt aus Frankreich, und darf nicht mit der blauen Blatttraube im Rheinschen Weinbau S. 53 verwechselt werden. Die Traube ist groß, breit, locker; der Traubenstiel ist lang; die Beerenstiele sind lang und dünn. Die Beeren sind kugelrund, schwarzblau, blau beduftet, von ungleicher Größe, sie sind fleischig, saftig und von süßem Geschmack.

Die Frucht reift am freien Spalier Mitte October.

Der Stock ist klein, das Holz ist kurz, hellbraun und gefurcht; die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Das Blatt ist rund, fünflappig, oft ganz, meist kurz eingeschnitten, am Rande grob gezähnt, oben ist es glatt, unten weiß wollig, im Herbste wird es roth; die Mittel- und Seitenlappen sind sehr verschieden, je nachdem das Blatt mehr oder weniger tief eingeschnitten ist. Der Blattstiel ist länglich, etwas dick, roth, fast kahl. Die Rebe verlangt einen kurzen Schnitt und scheint in der Blüthe ziemlich dauerhaft zu seyn.

Nr. 5. Blaue Bernhardstraube. Bernardi. II. R.

v. Babo S. 121. Fint. S. 633. Nr. 6.

Diese Traubensorte kam aus dem südlichen Frankreich nach Deutschland; in Steyermark wird eine ähnliche Traubensorte unter dem Namen blauer Wildbacher cultivirt, welche dem Herrn Freiherrn v. Babo dieselbe Sorte zu seyn scheint. Die Traube ist sehr groß, locker, ästig, nur zuweilen etwas dicht; der Traubenstiel ist lang, die Beerenstiele aber sind kurz, dünn und warzig; die Beeren sind rund, zuweilen etwas länglich, narbig, rothblau, blau beduftet, fleischig, von ziemlich süßem Geschmack.

Die Frucht reift nur in warmen Sommern am Spalier Ende October, ist in der Blüthe dauerhaft und liefert viele Trauben.

Der Stock ist stark, treibt lange Reben und paßt sehr gut an's Spalier, vorzüglich an Mauern und Häusern; zu Lauben und Bogengängen ist er wegen seiner großen Blätter sehr zu empfehlen; in Weinbergen an Pfählen, wenn man ihn etwas niedrig halten will, schneidet man sein Holz zu Zapfen und lange Bogenreben an, wo er außerordentlich reichlich trägt. Das Holz ist lang, gefurcht, rothbraun, die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, grün und unbehaart. Das Blatt ist dreilappig, fast rund, breit, glänzend dunkelgrün, unten hellgrün und haarig; es ist selten tief eingeschnitten. Als Tafeltraube nur von mittlerem Werthe.

Nr. 6. Blauer Gamet. Gamet noir. Plant malin. I. K.

v. Babo S. 127. Fint. S. 633. Nr. 7.

Stammt aus Frankreich. Die Traube gleicht der vorhergehenden, jedoch ist ihr Stiel kürzer. Die Beerenstiele sind länglich, dünn, weiß. Die Beeren sind rund, schwarzblau, blau beduftet, etwas dickhäutig, fleischig und von angenehm süßem Geschmack. Die Frucht hat in Bezug auf Geschmack und Form einige Verwandtschaft mit dem blauen Sylvaner und der Bernhardstraube; sie reift in warmer Lage Mitte October.

Der Stock ist von mittlerer Größe. Das Holz ist länglich, dunkelbraun, engknotig; die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blatstiel ist länglich, oft kurz, etwas kahl und roth. Das Blatt ist dreilappig, kurz eingeschnitten, dunkelgrün, glatt, unten fein wollig, im Herbste färbt es sich stellenweise roth, am Rande ist es grob gezähnt.

Der Rebstock ist dauerhaft in der Blüthe und verdient vorzugsweise in den Weinbergen angepflanzt zu werden.

Nr. 7. Sanct Peterstraube. Schwarzer Spanischer. II. K.

Fint. S. 624. Nr. 8.

Die Traube ist sehr groß, oft $1\frac{1}{2}$ Fuß lang und 10 Zoll breit. Der Traubenstiel lang. Der sehr zarte und spröde Kamm ist hellgrün, mit Rostflecken überzogen und sehr locker. Die Beerenstiele sind kurz, dick, warzig und grün. Der Beeren halten gegen $\frac{3}{4}$ Zoll im Durchmesser, sie sind rund, schwarzblau, blau beduftet, die innern zur Hälfte grün, dünnhäutig, saftvoll, selten bei uns von süßem Geschmack.

Die Frucht reift in Deutschland im Freien nie gut, muß daher unter Glasfenstern gezogen werden, wo der Stock sehr reichlich trägt.

Der Stock wird stark, treibt lange, hellbraune, engknotige Reben; die Endspitzen der jungen Triebe sind ohne Wolle, fast glänzend. Der Blattstiel ist lang, stark und röthlich; das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, glänzend hellgrün, unten etwas haarig, im Herbste bekommt es rothe Flecken.

Nr. 8. Spätblau. II. R.

Allg. T. G. Mag. I. 1804. S. 167. Taf. 11.

Eine lange, zottige, unten dicke Traube, welche große Nebenäste macht, nach vorn aber spitzig zuläuft. Die Beeren stehen nicht dicht und haben längere Stiele, als gewöhnlich, wodurch die Traube ihr zottiges Ansehen bekommt. Die Beeren sind kugelrund, dunkelblau, fast schwarz, weiß beduftet, wodurch ihre Farbe etwas heller wird; gewöhnlich sitzen 2 — 3 Beeren mit ihren Stielen an einem gemeinschaftlichen Stiel, welche durch die ganze Traube durch wieder an dem Hauptstiele sich anschließen, der durch die Traube läuft. Das Fleisch ist grün, zerfließend, und der Saft blau tingirt, und von einem süßen, mit einer anziehenden Schärfe verbundenen Geschmack. Die Kerne, deren gewöhnlich drei, und von denen zwei immer genau mit einander verbunden sind, und der dritte sich allein befindet, sind kurz, größtentheils hellbraun und nur am dünnen Ende etwas grünlich. Die Haut der Beeren ist etwas stark und zähe.

Die Frucht reift Ende October.

Das Holz des Stockes ist an der Sonnenseite kastanienbraun, an der Schattenseite aber hellgelb. Das Blatt ist dreilappig, nicht tief eingeschnitten, dunkelgrün, am Rande mit starken und dazwischen wieder mit 2 — 3 kleineren Zäckchen besetzt.

b. Rothe Trauben.

Nr. 9. Rother Trollinger. Rother Malvasier. Rothwelscher. Calebstraube. Raisin monstrueux. II. R.

v. Babo S. 9. Fint. S. 632. Nr. 4.

Von dem Gartendirector Hartweg in Carlsruhe aus dem Samen des blauen Trollingers erzogen, daher sie auch unter dem Namen der Hartwegischen Samentraube im Badenschen bekannt ist. Die Traube ist 8 — 12 Zoll lang, und 4 — 5 Pfund schwer, ziemlich dicht, achselig, nach unten zugespitzt. Der Traubenstiel ist länglich und dick. Die Beerenstielchen sind kurz, dünn, warzig, grün. Die Beeren sind groß, rund, ziemlich gleich, roth, dunkelroth gestreift, etwas punktirt, großnarbig, und mit röthlichem Duft überzogen. Das Fleisch ist saftig, und von einem wässerigen, oft säuerlichen Geschmack, die Beere enthält vier Kerne.

Die Frucht reift selbst bei günstiger Witterung erst Anfangs November, ist in der Blüthe nur bei kalter Witterung empfindlich, die Beeren reifen aber sehr ungleich.

Der Stock ist stämmig, treibt sehr lange Reben, die gelblichbraun und gefurcht sind. Die jungen Blätter an den Endspitzen der Triebe sind nicht wollig. Der Blattstiel ist lang, dünn, kahl und röthlich. Das Blatt ist länglich, tief eingeschnitten, fünflappig, oben hellgrün und kahl, unten etwas gelblich grün und etwas borstig, bisweilen aber auch kahl, der Mittellappen ist zugespitzt, und läuft nach seiner Basis sehr verjüngt zu; der Rand ist lang und spitz gezähnt.

Diese große Traubensorte wird an den Ufern des Neckars hauptsächlich an Lauben und Spalieren gezogen; sie verlangt eine vorzüglich warme Lage und guten Boden, und wird im Schnitt wie der blaue Trollinger behandelt.

Nr. 10. Die bunte Traube. II. R.

Allg. T. G. Mag. II. B. Jahrg. 1805. S. 365. Taf. 23.

Die Traube ist 6 Zoll lang, kleinbeerig, etwas zottig, von länglicher Gestalt. An ihrer Basis hat sie zwei Nebenzweige, die Beeren stehen zu 2—3 vermittelst des Kammes am Hauptstiele bis zur Spitze der Traube, woselbst sich die untern an den Hauptstiel anreihen. Die Beeren sind kugelrund, hellbräunlich, an der Spitze der Traube, welche nach und nach abfällt, sind sie weißgrünlich. Das Ansehen der Traube ist röthlich, doch besteht die Röthe nur aus zarten, einzeln oder zusammengeflossenen Punkten, welche ihr den Namen der bunten Traube verschafft haben. Die Haut ist sehr zart, läßt sich leicht zerdrücken, und ist nur leicht beduftet. Das Fleisch ist fast flüssig, sehr zart, saftig, weiß und von einem sehr angenehm säuerlichen, anziehenden Geschmack. Die 2—3 Kerne in der Frucht sind klein, hellbräunlich, etwas zugespitzt, daselbst weißlichgrün.

Die Frucht reift im October.

Der Stock treibt schwach, die Reben sind zart, gerieft und röthlich. Das mittelmäßig große Blatt ist dreilappig, tief eingeschnitten, hell- und dunkelgrün, und am Rande mit grnßen und kleinen, scharfen, weitläufig stehenden Zähnchen abwechselnd besetzt; der Blattstiel ist ziemlich roth gefärbt.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Nr. 11. Weißer Trollinger. Weißer Malvasier. Blanc à gros grains. II. R.

v. Babo S. 11. Fint. S. 634. Nr. 9.

Unterscheidet sich von dem blauen Trollinger durch dichtere Trauben, weißfarbige Beeren und spätere Reife; sie stammt aus südlichen Ländern, kommt selten und nur an Gebäuden am Spalier in einigen Dorfschaften am obern Haardtgebirge vor, und verlangt zu ihrer Reife einen sehr warmen Stand an Glashäusern, oder eine Bedeckung von Glasfenstern im Herbste. Die Frucht und der Stock haben ganz den Habitus des blauen Trollingers; erstere reift aber bei uns sehr spät, und verdient nur wegen ihrer Größe eine Stelle an einer sehr warm gelegenen Mauer in unsern Gärten.

Nr. 12. Weißer Spanier. Muscat d'Espagne. III. R.

v. Babo S. 15. Flnt. S. 635. Nr. 10

Stammt aus Spanien und muß, wie die vorhergehende, nur an südlich gelegenen Giebelwänden oder an Glashäusern erzogen werden,

um in unserm Clima zur Reife zu gelangen. Die Traube ist sehr groß, breitästig, klumpig, wie aus mehreren großen Trauben zusammengesetzt; der Traubenstiel ist kurz, dick, fleischig. Die Beeren sind rund, von ungleicher Größe, gelblich grünaderig, braunnarbig, grau beduftet, fleischig und bei gehöriger Reife von süßem Geschmack. Die Beerenstielchen sind kurz und dünn.

Die Frucht reift erst im November.

Der Stock wird stark, groß, treibt sehr lange Reben, die röthlich gestreift sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind fast kahl. Der Blattstiel ist lang, kahl, röthlich. Das Blatt ist meist fünflappig, tief eingeschnitten, am Rande ungleich gezähnt, auf der Oberfläche uneben und bucklig, unten wollig, der Mitellappen ist zugespitzt, und läuft nach seiner Basis stark verjüngt zu, und ist daselbst nur halb so breit als in dessen Mitte.

Diese Traube gleicht sehr einem großen, klumpigen Trollinger, der sehr breit ist und mehrere Nebenzweige hat; ist jedoch bedeutend größer als die gewöhnlichen Trollingertrauben.

Der Stock verlangt einen großen Raum, dehnt sich weit aus und muß deswegen auf lange Reben geschnitten werden. Die Traube hat keinen besondern Werth und verdient nur der Größe wegen als Seltenheit angezogen zu werden.

Nr. 13. Weißer Zottler. Bart der Arten. Risii baba. III. Rang.

v. Babo S. 19. Fint. S. 635. Nr. 11.

Stammt ursprünglich aus Persien, die Traube hat keinen besondern öconomischen Werth und wird bloß wegen ihrer Größe und bartartig hängenden Form hier und da an hohen, warm gelegenen Mauerspalieren erzogen, woselbst sich der Stock sehr weit ausdehnt. Die Traube wird groß, wächst zottlich, und wiegt oft gegen 5—6 Pfund. Der Traubenstiel ist kurz und dick; die Beerenstielchen sind ebenfalls kurz, dick und warzig. Die Beeren sind rund, von ziemlich gleicher Größe, grün, punktirt, großnarbig und mit grauem Duft überzogen. Das Fleisch ist grün, mit einer dicken Haut umzogen und von säuerlichem Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift im November.

Der Stock ist stämmig, die Reben sind lang und braun gestreift; der Blattstiel ist lang und kahl. Das Blatt ist länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, hellgrün, glatt und am Rande kurz gezähnt. Der Mittellappen ist kurz und läuft nach der Basis verjüngt zu.

Nr. 14. Le grand Provençal hâtif. I. R.

Fint. S. 635. Nr. 12.

Die Traube wird 1½ Fuß lang, ist oben breit und läuft nach unten spitzig aus. Die Beeren sind von mittelmäßiger Größe,

rund, zuweilen etwas länglich, dünnhäutig, vollsaftig, grünlich gelb, platzen leicht, und sind von einem angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht reift frühzeitig.

Der Stock wird stark und treibt lange Reben von brauner Farbe.

Nr. 15. Gelber Griechischer. II. R.

Fint. S. 636. Nr. 13.

Die Traube wird gegen 8 Zoll lang, und hat eine breite Form. Der Traubenstiel ist lang. Die Beerenstiele sind lang, dünn und warzig. Die Beere hält einen halben Zoll im Durchmesser, sie ist dünnhäutig, gelblich, ohne Duft, saftig, von zwar süßem, aber nicht gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift Ende October, ihre Kämme vertrocknen aber leicht.

Der Stock wird stark, treibt lange Reben, die schön braun gefärbt und getüpfelt sind. Der Blattstiel ist lang und grün; das Blatt ist kurz eingeschnitten, oben glatt, unten wollig, am Rande spitz gezähnt. Trägt reichlich, paßt gut zu Lauben, die Trauben taugen aber nicht zum Keltern.

Zweite Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Rebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 16. Schwarzer Muskatgutedel. Blauer Gutedel. Schwarzer Gutedel. Chasselas noir. I. R.

v. Babo S. 47. Fint. S. 637. Nr. 16.

Eine gute Tafeltraube für den Garten; sie unterscheidet sich von dem rothen Gutedel durch einen kräftigen Wuchs des Stockes und der Reben, durch wollige Endspitzen der jungen Zweige, größere und schwarzblaue Beeren, die im ganz reifen Zustande ein festes Fleisch und einen etwas muskirten Geschmack haben, und kräftigere, weniger tief eingeschnittene Blätter. Der feine Muskatgeschmack erscheint nur bei vollkommener Reife, und ist bis jetzt von mehreren Beobachtern übersehen und nicht angegeben worden.

Die Traube ist von mittlerer Größe, rundbeerig, dunkelblau und reift im October.

Der Stock verlangt einen kräftigen Boden und eine ziemlich geschützte Lage; er treibt stark in's Holz und eignet sich auf Bogreben angeschnitten, besonders an Spalieren in Gärten, muß daher lang geschnitten werden.

Nr. 27. Blaue Hartwegstraube. Tauberschwarz. Grobschwarz, im Tauberthal. II. R.

v. Babo S. 97. Fint. S. 637. Nr. 17.

Das eigentliche Herkommen dieser Traube ist nicht bekannt; Herr Baumann in Bollweiler gab ihr den Namen des verstorbenen Gartendirectors Hartweg in Carlsruhe.

Die Traube ist meist etwas locker; der Traubenstiel ist länglich. Die Beerenstielchen sind kurz und dick. Die Beeren sind rund, ziemlich gleichgroß, schwarzblau punktirt und blau beduftet; das Fleisch ist roth, saftig, wohlschmeckend und enthält 3 — 4 Kerne.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wird stark, treibt lange Reben von bräunlicher Farbe, welche gefurcht sind; die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist länglich und ebenfalls kahl; das Blatt ist rund, bisweilen länglich, dreilappig, meist kurz eingeschnitten, dunkelgrün, oben glatt, unten etwas wollig, am Rande grob und scharf gezähnt; der Mittellappen ist breit und läuft nach seiner Basis verjüngt zu. Dieser Rebenstock verlangt zu seinem Gedeihen eine südliche Abdachung im Weinberge und eine sonnige Mauer im Garten, im Weinberge verträgt er den niedrigen Schnitt mit Bogenreben, am Spalier aber kann er länger geschnitten werden; er trägt unter beiden Umständen reichlich, und liefert einen ziemlich guten rothen Wein.

Eine ziemlich gute Tafeltraube.

Nr. 18. Blauer Jacobin. II. R.

v. Babo S. 126. Fint. S. 638. Nr. 18.

Stammt aus Frankreich, verlangt bei uns einen guten Stand am Spalier, ist dauerhaft in der Blüthe und dürfte wegen seiner großen Tragbarkeit auch versuchsweise in Weinbergen von ausgezeichneter Lage erzogen werden.

Die Traube ist lang, ästig, locker; der Traubenstiel länglich, verzweigt. Die Beerenstielchen sind länglich und dünn. Die Beeren haben eine runde Form, sind dickhäutig, schwarzblau, blau beduftet, saftig und von ziemlich süßem Geschmack.

Die Frucht reift gegen das Ende October's.

Der Stock wird stark, die Reben sind hellbraun, und tief gefurcht; der Blattstiel ist lang, dick, roth, glatt. Das Blatt ist dreilappig, kurz eingeschnitten, oft gar nicht, oben ist es glatt, unten wollig, und am Rande grob gezähnt.

Nr. 19. Rothstieliger Dolcedo. Dolcedo du Pô. I. R.

v. Babo. S. 130. Fint. S. 638. Nr. 19.

Aus Frankreich, verlangt einen warmen Standort, niedere Erziehungsart und Bogenreben mit Zapfen angeschnitten. Die Traube ist lang, ästig, fast zottig, locker. Der Traubenstiel ist lang, und von dunkelrother Farbe, was zur Benennung der Traube veranlaßt hat. Die Beerenstielchen sind kurz und dünn. Die Beeren sind rund, schwarzblau, blau beduftet, das Fleisch ist zart und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift Ende September.

Der Stock ist von mittlerer Größe, die Reben sind dünn, hellbraun, gefurcht und weitknotig. Die Endspitzen der jungen Zweige

sind fast kahl. Der Blattstiel ist lang, roth, fast kahl; das Blatt ist länglich, drei- und fünflappig, eben, ziemlich tief eingeschnitten; unten ist es etwas wollig, gegen den Herbst färbt es sich stellenweise roth, die Blattrippen sind roth, und der Rand ist ungleich und spitz gezähnt. Diese Sorte ist dauerhaft in der Blüthe und sehr fruchtbar; da sie ziemlich früh reift, so scheint sie auch einen guten Wein zu geben, weßhalb man auch versuchsweise Anpflanzungen davon in Weinbergen machen sollte.

Nr. 20. Blauer Alicant. Alicante. I. R.

v. Babo S. 12. Fint. S. 639. Nr. 21.

Eine Spanische Traubenart, von welcher die mehrsten Spanischen Weine bereitet werden; bei uns verlangt sie durchaus einen warmen Stand am Spalier, woselbst sich der Stock weit ausbreitet, weßhalb man ihm auch etwas lange Reben und zugleich Zapfen anschneiden muß. Beim Auslauben und Heften darf man die Trauben nicht zu sehr entblößen, indem die zu große Sonnenhitze die Stiele sehr gern verbrennt, wodurch alsdann die Beeren welken und abfallen.

Die Traube ist groß, sehr locker, meist einfach (ohne Nebenäste) und ähnelt etwas dem blauen Trollinger. Der Traubenstiel ist lang, dünn, doch öfters auch dick; die Beerenstiele sind kurz und warzig. Die Beeren sind rund, von gleicher Größe, blauroth, blau beduftet, klein-narbig, saftig; das Fleisch ist etwas härtlich, roth und von gutem Geschmacke.

Die Frucht reift ziemlich spät, gegen Ende October und gehört zu den bessern Tafeltrauben in ihrer vollkommenen Reife. Der Stock wird groß, die Reben sind lang, hellbraun, bisweilen grünlich, und gestreift. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, röthlich oder grün, gefurcht und etwas behaart. Das Blatt ist fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, uneben und bucklig, oben hellgrün, unten wollig; der Mittellappen ist länglich zugespitzt, und läuft nach seiner Basis verjüngt zu. Der Stock ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, und trägt sehr reichlich; da die Traube etwas spät reift, so erfordert sie viele Sonne, um gehörig zu reifen und sich auf längere Zeit aufbewahren zu lassen.

Nr. 21. Blaue Corinthe. II. R.

v. Babo S. 136. Fint. S. 638. Nr. 20.

Stammt von den griechischen Inseln ab, ist nur für's Spalier an warmen Mauern zu Zapfen und Bogenreben geschnitten zu erziehen, ist empfindlich in der Blüthe, und liefert die bekannten kleinen getrockneten Rosinen, welche unter dem Namen Corinthen in den Handel kommen. Die Traube ist lang, kurzstielig, die Beeren sind sehr klein, rund, blau, blau beduftet, narbig, etwas punktirt, von verschiedener Größe, saftig und von einem angenehm süßen Geschmack. Die Kerne sind größtentheils unausgebildet oder fehlen ganz.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock ist mittelmäßig groß; die Reben sind braun gefurcht, punktirt, die Endspitzen der jungen Triebe sind glatt. Der Blattstiel ist länglich, das Blatt rund, dreilappig, oben glatt und glänzend grün, unten hellgrün und fein wollig, die Rippen sind mit Haaren besetzt.

Nr. 22. Schwarzer aus Languedoc. I. R.

Fint. S. 639. Nr. 23.

In Sanssouci angebaut. Die Trauben sind 10 Zoll lang, locker; die Traubenstiele sind röthlich; die Beeren sind rund, halten ½ Zoll im Durchmesser, sind schwarzblau, blau beduftet, saftig, von süßem Geschmack; sie haben gewöhnlich zwei Kerne in sich.

Die Frucht reift Ende October und hält sich sehr lange.

Der Stock ist von mittlerem Wuchse; die Reben sind schwach, rothbraun, weitknotig. Der Blattstiel ist glatt und roth; das Blatt ist fünflappig, und tief eingeschnitten. Verlangt bei uns einen warmen Stand am Spalier.

b. Rothe Trauben.

Nr. 23. Rother Gutedel. Rother Junker. Rothmost. Rother Moster. Rother Spanischer Gutedel. Rother Silberling. Rother Krachmost. Chasselas rouge. I. R.

v. Babo S. 43. Fint. S. 636. Nr. 14.

Stammt aus Frankreich, und kommt als Weinbergstraube häufig bei Durlach und mehr einzeln im ganzen badischen Oberlande, im Elsaß und theilweise in Würtemberg, in Franken und am Main vor. Häufiger findet man sie in Gärten als Tafeltraube, an Spalieren und als freistehende Stöcke, woselbst sie sehr beliebt ist. Der Stock verlangt einen guten nahrhaften Boden und kurzen Schnitt, gedeiht fast in jeder Lage, trägt sehr reichlich und seine schönen, roth gefärbten und violett bedufteten Trauben eignen sich vorzüglich wegen ihrer Süße und Haltbarkeit zur Tafeltraube, der Wein davon ist aber, wie der des weißen Gutedels, sehr leicht. Die Traube ist locker, ästig, selten dicht; die Traubenstiele sind lang, dünn und etwas röthlich angelaufen. Die Beerenstiele sind kurz, dünn, nach oben dick und warzig. Die Beeren sind rund, roth, violett beduftet, dünnhäutig, saftig und von süßem Geschmack, sie enthalten zwei Kerne.

Die Frucht reift Anfangs October und hält sich lange.

Der Stock treibt schwach und erfordert einen kurzen Schnitt auf Zapfen; seine Tragbarkeit tritt erst mit dem sechsten Jahre ein. Die Reben sind kurz, dunkelbraun, engknotig, und oft gestreift. Die jungen Triebe sind an ihren Endspitzen kahl. Der Blattstiel ist lang, dünn, kahl und röthlich. Das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, hellgrün, unten etwas borstig, und am Rande stumpf, bisweilen auch scharf gezähnt; der Mittellappen läuft stark verjüngt zu.

Eine Varietät des rothen Gutedels ist der Persillade bei Bordeaux mit geschlitzten Blättern. Der Stock wird sowohl in Weinbergen am Pfahl, als auch in Gärten zur Bekleidung der Spaliere, Lauben und Bogengänge gezogen und eignet sich auch sehr gut zur Pyramidenform.

Nr. 24. Rehfahler aus Smyrna. II. R.

Fint. S. 639. Nr. 22. In Sanssouci angebaut.

Die Traube ist sehr locker, von Gestalt des Gutedels; die Traubenstiele sind lang und röthlich. Die Beeren sind etwas länglich, ½ Zoll breit, röthlich grünbraun, stark blau beduftet, die Haut ist zähe, das Fleisch saftig und von aromatischem Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift sehr spät und wird nur unter Fenstern gut, sie hält sich aber sehr lange, oft bis Ende des März.

Der Stock wird ziemlich stark; die Reben sind braunroth und engknotig; der Blattstiel ist röthlich. Das Blatt ist wenig zertheilt, dreilappig, oben hellgrün, unten wollig. Trägt sehr reichlich.

Nr. 25. Italienischer rother Malvasier. I. R.

Christ Pomol. S. 341. Nr. 18.

Eine vorzügliche Weinsorte, welche häufig um Parma, Modena, Rom und Mantua so wohl in Weinbergen als auch in Gärten gezogen wird, deren Stock außerordentlich fruchtbar ist, so daß er nach vier Jahren schon aus jedem Fruchtauge drei Trauben entwickelt, schnell wächst, und selbst in den nördlichern Ländern gut dem Froste widersteht. Die Traube ist mittelmäßig groß, etwas locker, die Beeren sind etwas klein, rund, hellgrün und roth gestreift mit kleinen, braunen Pünktchen besetzt. Die Beeren haben eine etwas fleischige Haut, wie die rothe Fleischtraube und ähneln im Geschmacke denen des grünen Sylvaners, sind voll zuckersüßen Saftes, und haben 1 — 3 kleine Kerne.

Die Frucht reift gegen Ende September.

Der Stock treibt stark, und belaubt sich dicht. Das Holz ist sehr braunroth, und die Endspitzen der Reben sind auf der Sonnenseite geröthet. Das Blatt ist dünn, stark eingeschnitten, am Rande grob gezähnt, der Blattstiel ist zart und röthlich.

Nr. 26. Königs-Gutedel. Königsedel. Chasselas royale. Chasselas du Roi. II. R.

v. Babo S. 46. Fint. S. 637. Nr. 15. Christ Pomol. S. 331. Nr. 2.

Die Traube stammt aus Frankreich und wurde erst neuerer Zeit in Deutschland's Gärten verpflanzt; sie unterscheidet sich von dem rothen Gutedel durch ihre dunkelrötheren, blau bedufteten, rothfleischigen Beeren, die sich gleich nach der Blüthe roth färben, und ihre mehr lockeren Trauben. Die Traube wird groß, zottig, wie die des weißen

Gutedels, und hat wie dieser auch kleinere Beerchen, welche ebenfalls einen süßen Geschmack annehmen. Die Haut der Beere ist krachend, das Fleisch ist mild und wohlschmeckend, doch nicht so gut wie das des rothen Gutedels. Die Beeren sind rund, dunkelroth, blau beduftet, und haben unten einen erhabenen Stempelpunkt, der eine grüne Einfassung hat.

Die Frucht reift Anfangs October mit dem rothen Gutedel zugleich, und ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft.

Der Stock treibt stark, macht viele Klammern, das Holz ist rothbraun, schwächlich; die Blätter sind dunkelgrün, in's Röthliche übergehend, die Blattstiele sind ebenfalls roth, so wie sich überhaupt Alles am Stocke durch eine rothe Farbe vor andern hervorhebt.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Nr. 27. Weißer Alicant. Weißer Portugieser. Großer Grüner. I. R.

v. Babo S. 14. Fint. S. 640. Nr. 24

Scheint ebenfalls eine südländische Traubenart zu seyn, die wahrscheinlich aus Frankreich oder Spanien abstammt. Der Stock breitet sich weit aus und ist deßhalb an Spalieren und Wänden in einer warmen Lage zu erziehen; seine Behandlungsart ist der des blauen Alicant gleich.

Von dem blauen Alicant unterscheidet er sich durch tiefer eingeschnittene, unten mehr wollige Blätter, etwas mehr lockere, früher reifende Trauben, durchsichtige, weißgelbe, fleischige Beeren, die einen sehr süßen, angenehmen Geschmack haben. Die Traube ähnelt einem sehr großbeerigen, lockeren weißen Gutedel.

Die Frucht reift im October, etwas früher als der blaue Alicant.

Der Stock trägt reichlich, ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, verlangt aber einen sehr warmen Standort am Spalier. Gehört zu den bessern Tafeltrauben und verdient in Gärten angepflanzt zu werden.

Nr. 28. Weißer Candolle. Raisin de Crapeau. II. R.

v. Babo S. 17. Fint. S. 640. Nr. 25.

Stammt aus Frankreich und soll in den Departements Garonne und hautes Pyrenées vorkommen. Der Stock wächst kräftig, liebt einen geschützten Standort an warm gelegenen Mauern, woselbst er wie der weiße Gutedel geschnitten und behandelt wird. Die Traube ist etwas dicht und meist einfach (ohne Nebenstiele). Der Traubenstiel ist länglich. Die Beerenstielchen sind kurz, dick und warzig. Die Beeren sind rund, saftig, dünnhäutig, weiß und von angenehm süßen Geschmack.

Die Traube reift ziemlich früh im October, und hat einige Aehnlichkeit mit einem sehr großbeerigen weißen Gutedel.

Der Stock wächst kräftig, das Holz ist braun und gefurcht; die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, röthlich und kahl. Das Blatt ist fast rund, bisweilen länglich, ziemlich tief eingeschnitten, unten wollig, am Rande grob gezähnt. Der Mittellappen ist kurz, an der Basis breit; die Seitenlappen sind ungleich, stehen schief und die Rippen derselben sind roth gefärbt. In der Blüthe ist diese Rebensorte ziemlich dauerhaft, aber in Hinsicht der Dauer der Traube nicht, indem ihre dünnhäutigen und saftigen Beeren, wenn sie ihre gehörige Reife einmal erlangt haben, gern faul werden; übrigens ist sie ziemlich tragbar und als Gartenspaliertraube zu empfehlen.

Nr. 29. Weißer Gutedel. Weißer Junker. Schönedel. Chasselas blanc ou verd. I. R.

v. Babo S. 28. Fink S. 640. Nr. 26. Christ Pomol. S. 330. Nr. 1.

Auch diese allgemein bekannte gute Tafeltraube stammt aus Frankreich, woselbst sie sehr verbreitet ist und in den Weinbergen im Elsaß, in der Umgegend von Landau bis Neustadt, von Basel bis Heidelberg, an dem Neckar, Kocher, der Tauber, am Main häufig vorkommt, so wie sie auch sich über Oesterreich, Ungarn und Steiermark verbreitet hat, dagegen weniger am Niederrhein und am Bodensee gekannt wird. Sie gedeiht fast an jedem Standorte, liefert vorzügliche Tafelfrüchte, doch aber keinen geistreichen Wein, welcher sich nur wenige Jahre gut erhält. Die Traube wächst locker, ästig, bisweilen dicht und einfach, von länglicher Gestalt; fällt in der Blüthenzeit Regenwetter ein, so bekommt sie oft kleine Beerchen mitunter, die aber ebenfalls süß schmecken. Der Traubenstiel ist lang, dünn, roth; die Beerenstielchen sind kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind rund, bei gedrängten Trauben länglich, grüngelb, braun gefleckt, dünnhäutig, hell, durchsichtig, großnarbig, feinpunktirt und mit weißem Duft überzogen. Das Fleisch ist zart, saftig und von einem süßen gewürzhaften Geschmack; es enthält zwei Kerne.

Die Frucht reift im October.

Der Stock wächst kräftig und treibt lange, röthlichbraune, gestreifte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist lang, dünn und kahl. Das Blatt ist länglich, fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, oben eben, kahl und hellgrün, unten blaßgrün und etwas borstig, am Rande ist es stumpf, bisweilen aber auch scharf gezähnt; der Mittellappen ist an seiner Basis stark verjüngt zulaufend. Bei einer guten Lage und nahrhafter Erde trägt der Stock sehr reichlich, und da er in der Blüthe, welche etwas später als bei andern Traubensorten eintritt, nicht empfindlich ist, so kann man auf seinen Ertrag immer sicher rechnen; er verlangt einen kurzen Schnitt, hauptsächlich auf Zapfen, und eignet sich sehr gut zum

Spalier, zur Bekleidung von Lauben und Bogengängen und vorzüglich zur Pyramidenform auf Rabatten.

Nr. 30. Geschlitztblätteriger Gutedel. Petersilientraube. Spanischer Gutedel. Cicutat. Raisin de Canada. Vitis laciniata. I. R.

v. Babo S. 23. Fint. S. 641. Nr. 27. Christ Pomol. S. 333. Allg. T. G. Mag. II. B. 1805. S. 508. Taf. 32.

Ursprünglich soll diese Traubenart aus Canada herstammen, und sich aus ihrem Samen echt fortpflanzen; allein der Herr Freiherr von Babo leitet ihre Abstammung von dem weißen Gutedel her, von welchem sie eine Spielart ist, die sich durch ihre tiefer eingeschnittenen Blätter nur unterscheidet, so wie man auch diese Erscheinung bei andern Holzarten, z. B. bei dem geschlitztblätterigen Hollunder, Ahorn, Brombeere und andern Pflanzen mehr antrifft. In unsern Gärten wird der Stock mehr der Liebhaberei, als des Nutzens wegen angepflanzt, und nur selten trifft man ihn in Weinbergen an. Er wird gewöhnlich an Spalieren erzogen und muß so viel wie möglich kurz geschnitten werden, indem er sonst leicht sein Holz verliert und gänzlich unfruchtbar wird. In der Blüthe ist er sehr empfindlich und setzt lokkere, kleinbeerige Trauben an, übrigens eignet er sich bloß zur Tafeltraube, verdient aber keineswegs in Weinbergen angepflanzt zu werden. Die Traube ist groß, ästig, lang, locker. Der Traubenstiel ist lang, dünn, grün; die Beerenstielchen sind kurz, dünn; die Beeren sind rund, mittelgroß, häufig ungleich, grüngelblich und weiß beduftet, denen des weißen Gutedels ähnlich, dünnhäutig und von einem angenehm süßen Geschmack. In den vollkommenen Beeren sind gewöhnlich drei Kerne, in den kleinern aber 1 — 2 enthalten; sie sind klein und haben eine sehr kurz aufgesetzte Spitze.

Die Frucht reift im September oder im October.

Der Stock treibt viel zartes Holz von schwach röthlich-gelber Farbe, mit feinen, wenig bemerkbaren weißen Streifen gezeichnet und sehr fein gerieft. Man schneidet ihn auf Zapfen, wenn er viel Holz hat, wodurch man seinen nicht besonders ergiebigen Ertrag vermehrt. Die Blätter haben 5 tiefe Einschnitte wie das Petersilienblatt, welchem sie in vergrößertem Maaßstabe ähneln; sie sind von Farbe blaßgrün, und ihre Lappen sind tief ausgezackt, wodurch sie ein krauses Ansehen erhalten

Nr. 31. Krachgutedel. Krachmost. Chasselas croquant. I. Rang.

v. Babo S. 36. Fint. S. 641. Nr. 28. Christ Pomol. S. 333. Nr. 7.

Ebenfalls eine Französische Traubensorte, die vorzüglich in der obern Markgrafschaft Baden, von Freiburg bis Basel und in dem obern Elsaß verbreitet, aber am Mittel- und Niederrhein, am Main, in

Franken, Würtemberg und am Bodensee gar nicht bekannt ist. Die Traube hat ihren Namen von dem harten Fleische der Beeren erhalten, welches beim Zerbeißen unter den Zähnen kracht; sie ist gewöhnlich größer und die Beeren sind vollkommener als die des gewöhnlichen Gutedels, von welchem sie sich noch durch mehr einfache als dicht stehende Beeren, besonders aber durch das harte Fleisch derselben unterscheidet. Der Stock verlangt einen kräftigen Boden und eine sonnige Lage sowohl am Spalier als im Weinberg, wozu er sich gut eignet; er ist in der Blüthe dauerhaft und sehr tragbar und liefert große und vollkommene Trauben und einen recht guten, milden Wein, welcher sich ziemlich lange hält. Als Tafeltraube ist der Krachgutedel, seines angenehm süßen und harten Fleisches, so wie seiner Fruchtbarkeit und frühen Reife wegen äußerst beliebt, und verdient vorzüglich in Gärten, bei gleicher Behandlung wie der weiße Gutedel erzogen zu werden. Die Traube ist groß, ihre Beeren stehen mehr einfach und dichter als die des weißen Gutedels; sie sind rund, groß, weißgelb, festhäutig und haben einen erhabenen, grauen Stempelpunkt auf ihrem Gipfel. Das Fleisch ist fest, krachend im Kauen und von einem vortrefflichen Geschmacke.

Die Frucht reift im October mit dem weißen Gutedel zugleich.

Der Stock treibt starke Reben und macht viele Klammern; von dem weißen Gutedel unterscheidet er sich durch etwas filzige Blätter und etwas haarige, bisweilen warzige Blattstiele, im Uebrigen gleicht er diesem bis auf die schon angegebenen Unterschiede der Traube vollkommen.

Nr. 32. Der Pariser Gutedel. Chasselas de Fontainebleau. I. Rang.

v. Babo. S. 39. Fint. S. 642. Nr. 29.

Stammt aus der Umgegend von Paris, woselbst diese Traube häufig zu Markt gebracht wird und sehr beliebt ist; seit 20 Jahren hat sie sich auch in den Gärten Deutschlands häufig verbreitet. Der Stock wächst nicht so kräftig als der des weißen Gutedels, verlangt eine geschützte Lage am Spalier und etwas kurzen Schnitt; in der Blüthe ist er dauerhaft, fruchtbar und liefert große, frühzeitig reifende Trauben. Für den Weinberg taugt diese Traubenart nicht, indem mehrere Versuche im Baden'schen unter günstigen Umständen mißlangen; die Stöcke treiben schwach, bleiben mehrere Jahre hinter einander unfruchtbar und geben dadurch hinlänglich zu erkennen, daß sie für einen freien Standort im Weinberge zu empfindlich sind und nur am Spalier im Garten erzogen seyn wollen. Die Traube unterscheidet sich von der des weißen Gutedels durch etwas mehr einfache Trauben, weißgelbliche, etwas hartfleischige, süße, fein muskirt schmeckende Beeren, welche im October reifen.

Der Stock ist weichlicher als der des weißen Gutedels, die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig, in der Blüthe

ziemlich dauerhaft und liefert an einer geschützten, gegen Westen oder Osten gelegenen Wand die vortrefflichsten Tafeltrauben, die sich lange halten und den ersten Rang unter diesen einzunehmen verdienen.

Nr. 33. Muskat-Gutedel. Muskateller Gutedel. Chasselas musqué. Bisam Chasselas. I. R.

v. Babo. S. 40. Fint. S. 642. Nr. 30.

Stammt aus Frankreich und wird schon ziemlich lange in unseren deutschen Gärten als Tafeltraube cultivirt. Der Stock verlangt eine gute geschützte Lage am Spalier, einen kräftigen Boden und muß kurz geschnitten werden, wenn er sich gehörig bestocken und schöne Trauben hervorbringen soll. In der Blüthe ist er ziemlich dauerhaft, sehr fruchtbar und seine Trauben reifen frühzeitig, dagegen eignet er sich nicht wohl für den Weinberg im Freien, indem er daselbst etwas empfindlich gegen den Frost ist und seine Trauben zwar als Tafelfrüchte vorzüglich, dagegen zur Weinbereitung keinen Werth haben. Von dem weißen Gutedel unterscheidet sich der Stock durch etwas schwächeren Trieb der Reben und seine Trauben durch mehr hartfleischigere und gelbere Beeren, welche einen äußerst feinen Muskateller-Geschmack, besonders bei guter Lage und günstiger Witterung annehmen, der aber in schlechten und nassen Jahren oft gänzlich fehlt.

Die Frucht reift Anfangs October.

Nr. 34. Muscadin-Diamant. Diamanttraube. Früher Gutedel. Perltraube. Muccadine Diamant. Fondent blanc. I. Rang.

v. Babo. S. 42. Fint. S. 642. Nr. 31. Christ Pomol. S. 331. Nr. 3. Allg. T. G. Mag. V. B. 1808. S. 466. Taf. 27.

Die Abstammung dieser vorzüglich schönen und vortrefflichen Tafeltraube ist nicht bekannt; auch ist sie in unseren Gärten erst in neuerer Zeit häufiger verbreitet worden, indem sie wegen ihrer frühen Reife vorzüglich für unser Clima geeignet befunden worden ist. Der Stock ist zwar etwas empfindlich gegen die Kälte und muß eine geschützte Lage an einer Mauer haben; ebenfalls ist er in der Blüthe mehr als andere Traubenarten empfindlich, weshalb er auch für den Weinberg nicht zu empfehlen ist, dagegen ist er vorzüglich zum Treiben unter Glasfenstern allen andern vorzuziehen. Die Traube ist groß, oben breit, zweiästig, locker, nach unten läuft sie spitzig aus; der Traubenstiel ist kurz, nach oben verdickt und warzig, die Beerenstiele sind kurz und dick. Die Beeren, deren gegen 20 bis 30 an einem großen Kamm gewöhnlich sitzen, sind sehr groß, rund, gleichförmig und größer als die des weißen Gutedels. Sie sind von Farbe weißgrün, grau beduftet, mit sichtbaren Adern durchzogen, durchsichtig, bei vollkommener Reife braun gefleckt, ihr Fleisch ist markig, vollsaftig und von einem vorzüglich feinen, delicaten Geschmack; sie enthalten gewöhnlich nur einen Kern, selten zwei.

Die Frucht reift oft Ende August oder Anfangs September.

Der Stock wächst kräftig, das Holz ist stark, dick, gelenkig, markig, braunroth, gestreift und punktirt. Der Blattstiel ist lang und unten dick; das Blatt ist länglich, fünflappig, kurz eingeschnitten, eben und kahl, hellgrün, unten kahl und nur an den Rippen haarig, am Rande ist es breit gezähnt.

Verdient die häufigste Anpflanzung in Gärten.

Nr. 35. Weiße Corinthe. Weiße Corinthentraube. Corinthe blanche. Raisin blanc de Corinthe. Aspirant sans pépin. Uva passa bianca. II. R.

v. Babo. S. 134. Fint. S. 613. Nr. 32.

Diese kleinbeerige süße Tafeltraube stammt von griechischen Inseln ab, wird aber, da der Stock nicht sehr ergiebig und die Beeren klein sind, nur selten in den Gärten Deutschlands angetroffen; in Griechenland werden die Trauben getrocknet und kommen, so wie die der blauen Corinthentraube unter dem Namen Corinthen im Handel vor. Die Traube ist mittelmäßig groß, ästig, locker, der Traubenstiel ist kurz. Die Beerenstielchen sind ebenfalls kurz und dünn. Die nicht dicht stehenden, gleichgroßen Beeren sind klein, weißgelb, weiß beduftet, markig, etwas punktirt und von einem süßen Saft erfüllt, doch giebt es auch deren darunter, die weniger süß und wohlschmeckend sind, sie enthalten gewöhnlich nur unausgebildete oder gar keine Kerne.

Die Frucht reift in unserer Gegend gegen die Mitte des October.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß, die Reben sind braun gefurcht und punktirt. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist länglich oder lang; das Blatt ist länglich, bisweilen rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, oben ist es kahl glänzend grün, unten blaßgrün und etwas wollig; die Rippen sind mit Haaren besetzt. In der Blüthe ist diese Rebensorte, wie viele andere aus südlichen Ländern herstammenden, sehr empfindlich und kann daher nur an einer warmen Mauer am Spalier erzogen werden, man schneidet sie auf Zapfen und Bogenreben.

Von der blauen Corinthe unterscheidet sie sich nur durch weiße Trauben, wollige Endspitzen der jungen Triebe und etwas längern Blattstiele.

Nr. 36. Weißer Fürterer. Fürterling. Nicarina. II. R.

v. Babo. S. 141.

Diese Traubenart scheint deutschen Ursprungs zu seyn und kommt am häufigsten in der Gegend von Mergentheim, Oehringen und Weinsberg in Würtemberg, seltener an der Bergstraße, vor, als Tafeltraube hat sie nur einen gewöhnlichen Werth; auch soll der aus ihr gezogene Wein nur von mittlerer Güte seyn, so daß man sie noch allen-

falls für geringe Weinbergslagen beibehält. Der Stock kommt in jeder guten Lage fort, treibt kräftiges Holz und eignet sich zur niedern Erziehungsart, wenn ihm Bogen und Zapfen angeschnitten werden, so wie auch an hohen Pfählen und Rahmen erzogen, liefert er sehr viele Früchte. In der Blüthe ist er sehr dauerhaft und leidet von den Frühlingsfrösten weniger als andere Traubenarten, paßt daher für unser nördliches Deutschland recht gut, obgleich seine Trauben etwas spät reifen. Die Traube ist länglich, dicht, meist einfach und klein; der Traubenstiel ist bald kurz, bald lang, die Beerenstielchen sind kurz, dick, grün und warzig. Die Beeren sind rund, bisweilen auch länglich, dünnhäutig, von Farbe grünlichgelb, im reifen Zustande braun gefleckt, großnarbig, etwas punktirt und mit weißem Duft überzogen. Das Fleisch ist grün, saftig, von angenehm süßen Geschmack und enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock ist von mittlerer Größe, die Reben sind rothbraun, etwas gefurcht und knotig. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dünn und roth; das Blatt ist fünflappig, rund, oft länglich, kurz eingeschnitten, oben eben, kahl und dunkelgrün, unten blaßgrün und etwas wollig oder borstig.

Nr. 37. Gelber Langstieler. II. R.

v. Babo. S. 143.

Ist wahrscheinlich eine in Deutschland entstandene Samensorte, welche ihren Namen von ihrem langen Stiel erhalten hat; sie stammt aus einem Weinberg, welcher aber jetzt ausgerobet worden ist und befindet sich gegenwärtig nur noch in der Traubensammlung des Herrn Freiherrn von Babo in Weinheim. Der Stock wird nur mittelmäßig groß, eignet sich zur niedern Weinbergerziehungsart zu Zapfen und Bogenreben geschnitten; er ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe und trägt reichlich. Für die Tafel ist die Traube von geringem Werth; auch liefert sie nur einen mittelmäßigen weißen Wein. Die Traube ist von mittlerer Größe, dicht, meist einfach, von cylindrischer Form. Der Traubenstiel ist sehr lang; die Beerenstielchen sind lang, dünn und warzig. Die Beeren sind rund, zuweilen etwas länglich, gelb, dünnhäutig, durchsichtig, großadrig, punktirt, mit durchscheinenden Adern und wenig Duft überzogen. Das Fleisch ist von ziemlich süßem Geschmack und enthält 2 Kerne.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß und treibt rothbraune Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, das Blatt ist länglich, drei- und fünflappig tief eingeschnitten, eben, kahl und hellgrün, unten ist es blaßgrün und wollig. Die Einschnitte desselben sind ausgeweitet und der Mittellappen ist an seiner Basis sehr breit.

NB. Der weiße Färterer und der gelbe Langstieler möchten wohl,

der Beschaffenheit der Trauben nach, eher in die vierte Ordnung als hierher gehören.

Nr. 38. Weißer Malvasier aus der Champagne. I. R.

Fint. S. 613. Nr. 34. In Sanssouci angepflanzt.

Die Traube ist zweiwüchsig, selten vollkommen, 8 Zoll lang und 6 Zoll breit; der Traubenstiel ist kurz, etwas röthlich und wollig. Die Beeren sind rund, etwas oval, $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll im Durchmesser groß, weißgrün, durchsichtig, etwas beduftet, dünnhäutig, saftig, und von süßem Geschmacke; in jeder Beere findet man zwei Kerne.

Die Frucht reift im September, ist als Tafeltraube sehr zu empfehlen, taugt aber nicht im Weinberg, indem sie einen sehr leichten und nicht haltbaren Wein giebt.

Der Stock wächst kräftig und treibt sehr lange und starke, graubraune, mit Wolle überzogene Reben. Der Blattstiel ist kurz, röthlich und wollig; das Blatt ist hellgrün und am Rande scharf gezähnt.

Nr. 39. Grauer Melier. Melier gris. I. R.

Fint. S. 644. Nr. 35. In Sanssouci angepflanzt.

Eine späte französische Tafeltraube, welche einen vorzüglich warmen Stand verlangt und unter Glasfenstern eine der vorzüglichsten ist, indem der Stock selbst am schwächsten Holze sehr reichlich und alljährlich trägt und dessen Trauben im Treibhause bis Ende März sich halten lassen. Die Traube ist sehr locker, der Traubenstiel ist lang und dünn; die Beerenstielchen sind lang, dünn, glatt und oben sehr dick. Die Beeren sind gelbgrün, stark grau beduftet, dickhäutig, saftig, etwas fleischig, von angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht reift im November und erfordert zu ihrer Reife einen besonders warmen Standort an einer Mauer.

Der Stock wächst ziemlich kräftig, seine Reben sind nicht stark, grau, weitknotig, mit starken Augen besetzt. Der Blattstiel ist lang und glatt; das Blatt ist dreilappig, glatt, hellgrün, ganz ohne Wolle, am Rande ist es stumpf gezähnt.

Nr. 40. Grauer Tokayer. Raisin gris d'Hongrie ou Tokai. I. Rang.

Christ Pomol. S. 340. Nr. 15. Hinkert 3. B. S. 226. Nr. 16.

Ist vorzüglicher als der blaue oder schwarze Tokayer und wird im Badischen und im Elsaß stark angepflanzt; einige Ohme von diesem Weinmost geben, einer geringeren Sorte beigemischt, einen doppelten Werth, so wie sie auch als Tafeltraube sehr geschätzt wird.

Die Traube ist etwas klein, die Beeren sind klein, beinahe aschgrau von Farbe und von einem sehr angenehm süßen Geschmack.

Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Stock wächst gemäßigt, ist sehr fruchtbar und verdient daher angepflanzt zu werden.

Nr. 41. Weiße Babotraube. Bianco maggiori. II. R.

v. Babo S. 50.

Eine mittelmäßig gute, etwas spät reifende Traube, die öfters sehr groß wird, ziemlich angenehm schmeckt und sich mehr für den Garten am Spalier als für den Weinberg eignet, da sie nach dem Geschmack der Traube bei uns nur einen leichten Wein liefern möchte; in Italien und am Comersee trifft man sie häufig an, von wo sie auch herstammt. Die Traube ist dicht, einfach, lang, von Form einer gedrängtbeerigen weißen Gutedeltraube. Der Traubenstiel ist länglich, die Beerenstiele sind kurz. Die Beeren sind rund, häufig gleichgroß, ziemlich weiß, bei vollkommener Reife röthlich angelaufen, grau beduftet, punktirt, fleischig, saftig und von einem süßen Geschmack.

Die Frucht reift Ende October und hat Verwandtschaft mit dem weißen Gutedel und weißen Heunisch; in Bezug auf ihre Form ist sie als ein Mittelglied von beiden zu betrachten.

Der Stock wächst ziemlich kräftig und treibt lange, starke Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, röthlich und kahl. Das Blatt ist länglich, drei- und fünflappig, kurz eingeschnitten, unten etwas wollig, am Rande grob und stumpf gezähnt; der Mittellappen ist zugespitzt, an seiner Basis etwas verjüngt und sehr breit. In der Blüthe ist diese Rebensorte dauerhaft, sie setzt viele Trauben an und paßt hauptsächlich an hohe Spaliere und Lauben, wo sie sich gehörig ausbreiten kann; man schneidet sie auf Zapfen und Bogenreben.

Nr. 42. Weiße Vanilletraube. Malvoisier. I. R.

v. Babo. S. 114.

Diese Spielart stammt aus Frankreich, sie verlangt einen geschützten Standort an einer Mauer, welche eine südliche und südwestliche Lage hat, woselbst sie in der Blüthe ziemlich dauerhaft ist und ihre Trauben zur gehörigen Reife bringt. Sie gehört unstreitig zu den edelsten Tafeltrauben, trägt ziemlich reichlich, und verdient wegen ihres vorzüglich feinen Geschmackes allgemeine Anpflanzung in Gärten. Die Traube ist mittelmäßig groß, locker, ästig, länglich-hängend und enthält oft viele unausgebildete Beeren. Der Traubenstiel ist lang, dünn, hellgrün. Die Beerenstielchen sind kurz, dünn, hellgrün. Die Beeren sind rund, von ungleicher Größe, weißgrünlich, weiß beduftet, aderig, kleinnarbig, ohne alle Punkte. Das Fleisch ist härtlich, fein und von einem sehr süßen, angenehmen Vanillegeschmack.

Die Frucht reift im October.

Der Stock wächst ziemlich stark, die etwas langen Reben sind markig. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist lang, kahl, roth und dick. Das Blatt ist länglich, oft rund, von Farbe weiß, ganz und nur zuweilen kurz eingeschnitten, unten ist es hellgrün und kahl und am Rande mit großen, spitzigen Zähnen besetzt.

Dritte Ordnung. Engbeerige Trauben mit großen Rebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 43. Blauer Gänsfüßler. Blauer von Boromeo. Bocks-horn. Großer blauer Ungar. Raisin rouge de Cantal. I. R.

v. Babo. S. 90. Fintel. S. 614. Nr. 36. Christ Pomol. S. 335. Nr. 38.

Hat seine Benennung von der Aehnlichkeit des Blattes mit einem Gänsefuß erhalten und soll durch die Römer zuerst an den Mittelrhein und von da weiter verbreitet worden seyn; in der Gegend von Neustadt und Haßloch und an der Bergstraße findet man ihn häufig an Lauben, woselbst er einen sehr großen Umfang einnimmt; an Giebelmauern und hohen Gebäuden findet man daselbst Stöcke, welche eine Ausdehnung von 50 bis 100 Fuß hoch haben, weshalb er sich auch eher zur Bekleidung des Spaliers als für den Weinberg eignet. Bei nasser Witterung ist er in der Blüthe etwas empfindlich; die Traube reift zwar etwas spät, wird aber doch bei uns gewöhnlich reif und giebt einen haltbaren, aber geringen Wein. Wegen ihrer großen Ausdehnung und Tragbarkeit ist diese Rebensorte vorzüglich geeignet, Lauben und Bogengänge, sowie Häuserwände und Freispaliere zu bekleiden und vor vielen andern vorzugsweise zu empfehlen, zumal man von einem einzigen dieser Stöcke oft schon 1 bis 2 Ohm Wein erhalten hat. Die Traube ist sehr groß, 10 bis 12 Zoll lang und oben 6 Zoll breit und läuft nach unten spitzig zu; sie ist dicht und mit vielen Nebenzweigen besetzt. Der Traubenstiel ist lang und dick, im Herbst oft roth gefleckt; die Beerenstielchen sind kurz, dick, grün und warzig. Die Beeren sind ungleich, groß, bei gedrängten Trauben etwas länglich, schwarzblau, blau beduftet, narbig; das Fleisch ist röthlich, saftig, von süß-säuerlichem Geschmacke.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wächst kräftig, ist stämmig und im Alter oft 4 bis 6 Zoll im Durchmesser stark. Die Reben sind sehr lang, stark, rothbraun und gefurcht. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, grün und kahl. Das Blatt ist länglich, fünflappig, tief eingeschnitten, am Rande lang und scharf gezähnt, es ist eben und kahl, glänzend dunkelgrün, unten blaßgrün und ebenfalls ohne Wolle. Der Mittellappen ist sehr lang, zugespitzt, an der Basis verjüngt zulaufend.

Nr. 44. Blauer Bourdolas. Bourdolas noir. II. R.

Fint. S. 645. Nr. 38.

Ist in Hinsicht des Wuchses und der Beschaffenheit des Stockes dem blauen Gänsfüßler, so wie dem rothen Bourdolas ziemlich gleich, nur sind seine Blätter weniger tief eingeschnitten, dunkelgrün von Farbe und auf ihrer Unterfläche wollig. Die Traube unterscheidet sich nur durch ihre dunkelschwarz-blauen und blau bedufteten Beeren von denen des rothen Bourdolas.

Die Frucht reift im November.

b. Rothe Trauben.

Nr. 45. Rother Bourdolas. Bourdolas rouge. I. R.

Fint. S. 645. Nr. 37.

Der Stock ist dem des blauen Gänsfüßlers, so wie des blauen Bourdolas im Holze gleich, seine Blätter sind aber weniger tief eingeschnitten. Die Trauben sind mehr breit als spitz zulaufend und ihre Beeren blaßroth und blau beduftet, von gutem Geschmacke, und reifen im November.

Nr. 46. Rother Cyprischer. I. R.

Fint. S. 645. Nr. 40.

Die Traube ist 8 bis 10 Zoll lang und fast so breit als lang. Die Beeren halten $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, sie sind rund, blaßroth, blau beduftet und von vorzüglichem Geschmacke.

Die Frucht reift Anfangs September.

Der Stock wächst stark, seine Reben sind schön rothbraun und engknotig. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist lang und glatt; das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, buchtig, am Rande scharf gezähnt, im Herbst bekommt es rothe Flecken. Der Traubenstiel ist lang, dünn und grün, die Beerenstielchen sind ebenfalls lang, dünn, oben dick und warzig.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Nr. 47. Le grand Provençal verd. Bendoulau. I. R.

Fint. S. 646. Nr. 41.

Die Traube ist 6 bis 8 Zoll lang und breit, zuweilen auch einfach. Der Traubenstiel ist kurz, dick, röthlich, wollig. Die Beeren sind rund, gelblichweiß, weiß beduftet, dünnhäutig und faulen leicht.

Die Frucht reift Ende September.

Der Stock wächst kräftig, treibt starke Reben von grau hellbrauner Farbe. Die Endspitzen der jungen Triebe sind wollig. Der Blattstiel ist etwas röthlich angelaufen und wollig; das Blatt ist bald drei-, bald fünflappig, kurz eingeschnitten, auf der Oberfläche leicht, unten aber stark mit Wolle überzogen.

Nr. 48. Grüner Malvasier. II. R.

Fint. S. 646. Nr. 42.

Die Traubenstiele sind lang und dick; die Traube ist 8 bis 10 Zoll lang, großästig, die Beeren stehen dicht an einander. Die Beeren sind rund, dickhäutig, gelblichgrün, großnarbig, punktirt, etwas fleischig und von süßem Geschmack.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wächst sehr stark, treibt lange, dicke Reben, die braunroth sind; die Endspitzen der jungen Triebe sind wollig. Der Blattstiel ist lang, röthlich und etwas rauh anzufühlen; das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, dunkelgrün, unten borstig und am Rande scharf gezähnt. Der Stock trägt sehr reichlich, die Traube wird aber selten bei uns im Freien vollkommen reif, auch vertrocknen leicht ihre Kämme.

Nr. 49. Weißer Bourdolas. Bourdolas. I. R.

Fint. S. 647. Nr. 43.

Die Traube ist weißlichgrün, grau beduftet, wird in der vollkommenen Reife auf der Sonnenseite gelblich. Sie wird selten im Freien in unsrem Clima gut reif und muß einen vorzüglich sonnigen und geschützten Standort haben, um ihre Reife zu erlangen; übrigens ist der Stock und dessen Holz und Laub dem des rothen Bourdolas Nr. 48 und dem blauen Gänsfüßler völlig gleich.

Nr. 50. Alexandrinischer Muskateller mit runden Beeren. I. Rang.

Fint. S. 647. Nr. 44.

Der Traubenstiel ist lang, dick und glatt; die Traube ist 8 bis 10 Zoll lang und 6 Zoll breit, bei schwachen Stöcken ganz einfach und ohne Nebenäste. Die Beeren sind rund und halten 1 Zoll im Durchmesser; sie sind dickhäutig weißlichgelb, fleischig und von vorzüglich süßem, gewürzhaftem Geschmack.

Die Frucht reift im October und ist eine der vorzüglichsten Tafeltrauben.

Der Stock wächst kräftig, treibt starke, engknotige, schön hellrothbraune, glatte Reben, deren Augen stark sind.

Vierte Ordnung. Engbeerige Trauben mit kleinen oder gar keinen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 51. Früher, schwarzer Morillon. Morillon noir hâtif. II. Rang.

Fint. S. 647. Nr. 45.

Der Traubenstiel ist kurz und dick; die Beerenstiele sind kurz und dünn. Die Beeren sind ganz rund, dunkelblau,

blau beduftet, dickhäutig, fleischig und von einem nicht sehr süßen Geschmack.

Die Frucht reift im September.

Der Stock ist mittelmäßig stark und treibt dicke, langknotige, braune Reben. Der Blattstiel ist länglich, kahl und grün; das gestreckte Blatt ist dreilappig, kurz eingeschnitten, dunkelgrün, unten wollig, am Rande grob gezähnt.

Nr. 52. Schwarzer Muskateller. Schwarze Muskatentraube. Schwarzer Weihrauch. Rother Frontignac. Muscat noir ordinair. I. R.

v. Babo S. 79. Fint. S. 619. Nr. 51. Christ Pomol. S. 335. Nr. 9.

Stammt aus Frankreich und wird in Deutschland meist nur in Gärten am Spalier oder an Gebäuden erzogen; er verlangt bei uns einen warmen, geschützten Stand, und da er weniger Holz treibt als die übrigen Muskatellerarten, so erfordert er einen kurzen Schnitt. In der Blüthe ist diese Spielart sehr empfindlich und verträgt keine nasse Witterung und allzu große Hitze, daher seine Beeren oft ungleich und locker werden und nur in einem günstigen Weinjahre die Traube ihre Vollkommenheit erlangt. Als Tafeltraube ist sie wegen ihres süßen und gewürzhaften Geschmackes sehr geschätzt, keinesweges aber zur Weinbereitung, so wie die übrigen Muskatellerarten ebenfalls keinen vorzüglichen Wein liefern. Die Traube ist walzenförmig, ziemlich groß, etwas locker, oft ästig und weicht darin von der weißen Muskatellertraube etwas ab, welche engbeerig und einfach ist. Der Traubenstiel ist lang und dünn; die Beerenstiele sind kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind klein, rund, häufig ungleich, schwarzblau, blau beduftet, narbig und dickhäutig; das Fleisch ist hart, roth und von einem vorzüglich süßen, muskirten Geschmack; die Beeren enthalten 2 Kerne und die unreifen Beeren sind punktirt.

Die Frucht reift Mitte September.

Der Stock ist von mittelmäßiger Größe, treibt ziemlich lange, dünne Reben von brauner Farbe, die gefurcht und punktirt sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist 4 Zoll lang, röthlich, kahl und fein punktirt; das Blatt ist länglich, dreilappig, meist kurz eingeschnitten, eben, kahl, hellgrün, unten blaßgrün und etwas borstig, am Rande stark gezähnt. Der Mittellappen läuft nach der Basis stark verjüngt ab.

Nr. 53. Blauer Räuschling. Schwarzer Räuschling. Schwarzer Kläpfer im Breisgau. I. R.

v. Babo S. 86. Fint. S. 650. Nr. 52.

Die Herkunft dieser Traubenart ist unbekannt, sehr häufig wird sie bei Zeutern, unweit Bruchsal, weniger häufig bei Heidelberg und

im Breisgau angebaut. Sie kommt fast in jeder Lage und jedem Boden fort und kann sowohl niedrig als hoch auf Zapfen und Bogenreben geschnitten erzogen werden. In der Blüthe ist der Stock ziemlich dauerhaft und fruchtbar und die Traube gehört zu den besseren Tafeltrauben; auch wird aus ihr in Zeutern bei Bruchsal ein ziemlich guter rother Wein bereitet, der jedoch etwas herber und nicht so wohlschmeckend als der blaue Cläverwein ist. Soll der Wein von dieser Traube eine dunkelrothe Farbe erhalten, so muß derselbe längere Zeit über den Hülsen gähren, wenn dagegen man einen weißen, haltbaren Wein davon erzielen will, so müssen die Trauben sogleich nach dem Abschneiden derselben gekeltert werden. Die Traube ist ziemlich groß, etwas dicht, ästig und breit; der Traubenstiel ist länglich; die Beerenstielchen sind kurz und warzig. Die Beeren sind klein, rund, blau, blau beduftet, kleinnarbig, etwas dickhäutig und fein punktirt; das Fleisch ist roth und nur bei vollkommener Reife recht süß; es enthält 1 bis 2 Kerne.

Die Frucht reift im October.

Der Stock bleibt klein, treibt kurze, röthlichgelbe, gefurchte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, röthlich und kahl; das Batt ist rund, drei- und fünflappig, es ist ziemlich kurz eingeschnitten, kahl, eben, hellgrün, unten blaßgrün und mehr oder weniger wollig, der Rand ist kurz und läuft verjüngt zu.

Nr. 54. Blaue Müllerrebe. Müllertraube. Meunier. Façonné. Munier. Morillon tacconi. Fermenteau. Bourguignon. The Millers Burgundy Grape. II. R.

v. Babo S. 100. Fint. S. 650. Nr. 53. Christ Pomol. S. 341. Nr. 17. Pomol. Mag. I. B. Nr. 56.

Eine französische Traubenart, die in Frankreich sehr verbreitet zu seyn scheint, auch in Deutschland in Gärten angebaut wird, für den Weinberg aber noch keine Anwendung gefunden hat. Diese Traube ist sehr häufig beschrieben worden, allein viele Beschreibungen davon sind äußerst widersprechend, weshalb zu vermuthen, daß mehrere in Frankreich vorkommende Traubenspielarten mit der Müllerrebe bis jetzt verwechselt worden sind. Der Stock dieser Traubenart kommt bei guter Lage und in gutem Erdreich bei uns recht gut fort, ist in der Blüthe nicht sehr empfindlich und trägt reichlich; man schneidet ihn auf Zapfen und Bogenreben; aus der Traube soll sich ein guter rother Wein bereiten lassen. Die Traube ist dicht, meist einfach, seltener ästig; der Traubenstiel ist lang; die Beerenstielchen sind kurz, grün und warzig. Die Beeren sind rund, gleichförmig, feinhäutig, glänzend schwarz, blau beduftet und großnarbig; das Fleisch ist roth und von einem angenehm süßen, gewürzhaften Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift im October.

Der Stock treibt mittelmäßig, die Reben sind ziemlich lang, roth, gestreift und punktirt. Die Endspitzen der jungen Zweige sind stark wollig. Der Blattstiel ist kurz, dick, oft wollig; das Blatt ist rund, meistens dreilappig, kurz, bisweilen tief eingeschnitten, oben ist es uneben, blasig und dunkelgrün, unten weiß und wollig; der Mittellappen ist breit und läuft nach der Basis verjüngt zu.

Nach Christ ist der Stock und die Traube daran sehr kenntlich, daß die Blätter Anfangs sehr wollig und wie gepudert aussehen, in der Folge auch eine lange, weiße Wolle auf derselben zurückbleibt; ebenfalls soll die Respe der Traube sehr wollig seyn, wie auch im **Pomological Magazin** angegeben ist; dieser weiße Ueberzug der Blätter soll zu dem Namen „Müllertraube" die Veranlassung gegeben haben. Die Traube gleicht der des schwarzen Burgunders.

Nr. 55. Blauer Sylvaner. Schwarzer Sylvaner. Blauer Zierfahnler. Schwarzer Veltiner. Schwarzer Oesterreicher. II. Rang.

v. Babo. S. 111. Fink. S. 651. N. 55. Hink. III. B. S. 225. Nr. 14.

Man findet diese Traubenart hauptsächlich bei Constanz, Mörsburg, auf der Insel Reichenau und andern Orten am Bodensee, wo sie größtentheils den Hauptrebensatz der dortigen Weinberge ausmacht, dagegen wird sie seltener im Rheinthale angetroffen. Der Stock kommt fast in jeder Lage und jedem Boden fort, und selbst in nassem und kaltem Erdreich gedeiht er, treibt starkes Holz, ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, sehr fruchtbar und kann niedrig am Boden mit Bogenreben und auf Zapfen geschnitten erzogen werden. Am geeignetsten für diese Traubenart ist die Rheingauer Erziehungsart in halben Bogen. Die Traube gehört in jeder Beziehung zu den besseren Weinbergstrauben wegen ihres reichlichen Ertrags und vorzüglichen Mostes, aus welchem bei einer geeigneten Behandlung ein haltbarer rother Wein gezogen wird. Am Bodensee wird der blaue Sylvaner dem weißen Elben allgemein vorgezogen und häufig zur Bereitung der dortigen Schillerweine angebaut. In neuerer Zeit läßt man den Most auf den Hülsen gähren, wodurch man einen sehr guten rothen Wein, der jedoch dem vom blauen Clävner nachsteht, erlangt, welchen der Stock aber in Hinsicht der Tragbarkeit bei Weitem übertrifft. Der blaue Sylvaner unterscheidet sich vom rothen Sylvaner durch wollige Endspitzen der jungen Zweige, schwarzblaue, mehr runde und weniger enge stehende Beeren der Traube, durch spätere Reife derselben und geringere Fruchtbarkeit des Stockes. Er steht zwischen dem rothen Sylvaner und dem blauen Clävner, von welchem er sich durch rundere Beeren, kürzere Blattstiele, runde, hellgrüne, ebene, kahlere Blätter und geringere Qualität der Trauben unterscheidet. Diese Spielart ist vom blauen Clävner und dem Affenthaler, wenn man nicht alle drei

Spielarten an ein und derselben Stelle erzogen beisammen hat, sehr schwer zu unterscheiden, weßhalb man sich auf die Aechtheit der Angaben verschiedener Autoren nicht verlassen kann. Die Traube ist von mittelmäßiger Größe und kurz, die fleischigen Beeren sind klein, rund, schwarzroth und von einem sehr süßen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift gegen Ende September.

Der Stock wird frühzeitig und sehr tragbar.

Nr. 56. Blauer Pineau. Français noir. Livordon. Plant St. Martin. II. R.

v. Babo, S. 182. Fint, S. 652. Nr. 57. Christ Pomol. S. 341. Nr. 24.

Stammt aus Frankreich, woselbst sie in Weinbergen sehr häufig und zwar unter verschiedenen Namen vorzukommen scheint. Der Stock scheint in jeder geschützten Weinbergslage zu gedeihen, treibt ziemlich, jedoch kein starkes Holz, verlangt niedern Schnitt und Bogenreben mit Zapfen angeschnitten. Die Behandlung des blauen Sylvaners und Clävners möchte auch für diese Traubenart die zweckmäßigste seyn; sie ist in der Blüthe sehr dauerhaft, reift frühzeitig und trägt äußerst reichlich. Als Tafeltraube ist sie, am Spalier erzogen, sehr wohlschmeckend und möchte auch wohl bei uns einen guten rothen Wein geben, daher es wünschenswerth wäre, nähere Versuche in guten Gebirgslagen durch Anpflanzung derselben zu machen. Mit dem blauen Clävner, Arbst und blauen Sylvaner hat sie sehr nahe Verwandtschaft, sie scheinen sämmtlich von einem Stammvater abzustammen, zumal wenn man diese drei Sorten unter verschiedenen Boden und climatischen Verhältnissen angepflanzt findet, so ist es sehr schwierig, sie von einander zu unterscheiden und zu bestimmen. Die Traube ist länglich-walzenförmig, hat selten kleine Nebenäste, ist dicht und uneben und nur mit kleinen Achseln versehen. Der Traubenstiel ist kurz; die Beerenstiele sind kurz und dünn. Die Beeren sind rund, durch ihren gedrängten Wuchs oft etwas länglich, schwarzblau, blau beduftet; das Fleisch ist sehr saftig und von einem angenehm süßen Geschmack; die Traube ähnelt dem blauen Sylvaner und dem Arbst und reift im September.

Der Stock wird mittelmäßig groß, seine Reben sind dünn, hellbraun und engknotig. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist länglich, dick, grünlich und meist kahl; das Blatt ist ganz und dreilappig, oft fast ganz rund, es ist kurz eingeschnitten, sehr eben, unten mit Wolle überzogen, die sich leicht abwischen läßt, am Rande ist es ungleich und grob gezähnt.

Nr. 57. Blaue Schaaftraube. Große Schwarze. II. R.

v. Babo, S. 167. Fint, S. 653. Nr. 59.

Nach dem Oekonomen, Fr. Schaaf zu Heidelberg, der sich um die dortige bessere Rebencultur verdient gemacht hat, benannt.

Diese Traubenart ist eigentlich Französischer Herkunft, muß bei uns am Spalier erzogen, und dem Gutedel gleich behandelt werden; in der Blüthe ist sie ziemlich dauerhaft, und da sie etwas spät reift, so muß sie einen sonnigen Standort erhalten. Als Tafeltraube ist sie von mittlerem Range. Die Traube ist lang, dicht, meist einfach, seltener ästig; der Traubenstiel ist lang und dick. Die Beerenstielchen sind länglich, und etwas dick; die Beeren sind rund, von ungleicher Größe, dickhäutig, rothbraun und von einem süß-säuerlichen Geschmack. Die Traube ähnelt der des rothen Gutedels, nur stehen ihre Beeren etwas gedrängter; sie reift in der Mitte des October.

Der Stock ist von mittlerer Größe; die Reben sind rothbraun und gefurcht. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist kurz, roth, etwas wollig; das Blatt ist rund, fünflappig, tief eingeschnitten, unten wollig, am Rande grob gezähnt, die Lappen laufen nach unten verjüngt zu.

Nr. 58. Schwarzer Tokayer. Frühe Ungarische blaue Traube. Raisin noir d'Hongrie ou Tokai. II. R.

Hink. III. B. S. 225. Nr. 11.

Die Traube ist klein, hat kleine, runde, schwarze, dünnhäutige Beeren, von sehr süßem, angenehmem Geschmack, reift schon Mitte August und läßt sich lange aufbewahren, verdient deßhalb allgemeine Verbreitung. Darf nicht mit dem blauen Tokayer in v. Babo S. 25 verwechselt werden, dessen Traube größer, lang und ästig, großbeeriger, von späterer Reife und weniger Güte als die obige ist.

Nr. 59. a. Die scheckige Traube. Venetianische Traube. Ungarisch Blau. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 347. Nr. 28. Allg. T. G. Mag. I. B. 1804. S. 84. Taf. 4.

Diese sonderbar gefärbte Traube stammt ihrem Namen nach aus Italien und scheint vorzüglich im Venetianischen zu Hause zu seyn. Der Stock zeichnet sich, so wie die einzelnen Beeren, in ihrer besondern Färbung, ebenfalls in Hinsicht seiner verschieden gefärbten Blätter von andern Traubenarten besonders aus, und verdient als ein merkwürdiges Naturspiel eine Stelle in unsern Gärten. Die Traube ist mittelmäßig groß, die Beeren stehen enge, jedoch nicht fest zusammen, sondern hängen an ziemlich langen Stielchen an ihren kurzen Kämmen. Die Beeren sind klein, rund, gegen den Stiel zu etwas über der Rundung erhaben, theils sind sie blauschwarz und beduftet, theils halb schwarz und weiß; andere sind ganz weiß, ja an manchen Stöcken findet man schwarze und weiße Trauben, ja an einer Traube schwarze und weiße Beeren zugleich, oder beide Farben sind an einer Beere durch eine Linie getheilt, oder die Farben laufen in einander und geben der Beere eine aschgraue Färbung. So verschieden nun die Farben der Beeren sind, eben so verschieden ist deren eigenthümlicher Ge-

schmack. Die weißen und grünlich weißen Beeren sind süßer, als die schwarzen, und die von beiden Farben gemischten, oder halb weißen und halb blauen, deren Geschmack auch die Mitte des beiden Farben eigenthümlichen Geschmacks hält. Ferner findet man an diesem merkwürdigen Weinstocke öfters ganze Reben mit lauter weißen Trauben, während andere daneben lauter blaue Trauben haben. Die Beere enthält gewöhnlich zwei Kerne, seltener nur einen, nie aber drei. In den weißen Beeren sind sie leberfarbig und in den blauen grün. Die blauen Beere sind stärker beduftet, als die weißen.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock treibt sehr zarte Reben von zimmtrother Farbe; sie sind fein gerieft. Das Blatt ist dreilappig, kurz eingeschnitten und am Rande breit spitz und unegal gezähnt. So wie sich die Traube durch Verschiedenheit ihrer Farben auszeichnet, eben so buntscheckig ist die Farbe der Blätter des Stockes, welche theils grün, theils grüngelb, andere hell- und dunkelroth, noch andere mit verschiedenen Abzeichnungen der rothen und gelben unter einander, recht eigentlich scheckigt sind, welche Farbenverschiedenheit dem Weinstocke ein vorzüglich schönes Ansehen giebt.

In v. Babo's Traubenwerke ist Seite 169 der zweifarbige Morillon, Morillon panaché beschrieben, welcher nach dessen Beschreibung der Traube sicher mit der Venetianischen Traube eine und dieselbe Sorte ist, obgleich der Herr Verfasser nichts von der Verschiedenheit der Färbung der Blätter sagt.

Nr. 59. b. Der zweifarbige Morillon

unterscheidet sich vom blauen Morillon durch ein tiefer eingeschnittenes, fünflappiges Blatt, längeren Blattstiel, und durch Beere, die halb weiß und halb blau, zum Theil ganz weiß oder blau sind. Bisweilen findet man auch ganz weiße und gleichzeitig ganz blaue Trauben an einem und demselben Stocke. Die Traube soll aus Frankreich stammen und keinen besondern Werth für die Oekonomie haben, aber als Merkwürdigkeit eine Stelle im Garten verdienen. Die allgemeinen Charactere der Morillons sind: Traube locker, ästig, ziemlich groß, langstielig; Beere rund, dickhäutig, säuerlich süß. Blatt drei- und fünflappig, mehr oder minder eingeschnitten, unten wollig. Blattstiel länglich oder lang.

Nr. 60. Blauer Neri. Neri. II. R.

v. Babo S. 170.

Eine Französische, wegen ihres starken blauen Duftes der Traube und ihrer schönen runden Form der Beeren äußerst schöne Traubenart, welche weniger wegen ihres Wohlgeschmacks, als in dieser Hinsicht wohl eine Stelle in einer Weinanpflanzung verdient, zumal sie ziemlich dauerhaft in der Blüthe ist. Die Traube ist von mittlerer Größe, kurz, dicht, der Traubenstiel lang, dünn, grün; die Beerenstiel-

chen sind kurz, auch lang und warzig. Die Beeren sind kugelrund, etwas hartfleischig, ziemlich groß, und besonders schön hellblau beduftet; sie sind sehr saftig und von einem ziemlich süßen Geschmack.

Die Frucht reift erst spät im November.

Der Stock bleibt klein, die Reben sind dünn, braun in's Violette spielend, fein gefurcht, punktirt und engknotig. Der Blattstiel ist länglich, dünn, röthlich und mit Borsten besetzt. Das Blatt ist rund, drei- und fünflappig, meist kurz eingeschnitten, oben ist es eben, unten borstig, am Rande breit und ungleich gezähnt.

Nr. 61. Schwarzer Elber. Schwarzelbling, Schwarzelber. II. Rang.

v. Babo S. 69.

Diese gute Tafeltraube soll, nach Sprenger, Spanischer Abkunft seyn; allein der Freiherr von Babo glaubt, daß sie eher in Deutschland aus dem Samen einer andern Traubengattung entstanden ist; sie kommt nur selten in den Weinbergen bei Heidelberg und hier und da bei Pforzheim vor. Der Stock ist ziemlich kräftig und kommt in guter Lage im Weinberge, sowie am Spalier im Garten gut fort; man schneidet ihn auf Bogenreben mit Zapfen an und behandelt ihn überhaupt wie den weißen Elber, Nr. 70.

In der Blüthe ist diese Sorte, so wie der weiße Elber, ebenfalls empfindlich, und verlangt durchaus eine gute trockene Witterung, wenn die Blüthen nicht abfallen sollen; übrigens gedeiht sie im Weinberge, scheint aber keinen besonders guten Wein zu liefern, obgleich sie als Tafeltraube empfehlen zu werden verdient. Die Traube ist ästig, häufig locker, groß, breit, von Form eines kleinen Trollingers. Der Traubenstiel ist lang und röthlich; die Beerenstielchen sind lang und meist dünn. Die Beeren sind sehr ungleich, oft sehr groß, blau, blau beduftet, dickhäutig und ohne weitere Abzeichen; das Fleisch ist roth, saftig und von gutem Geschmack, es enthält drei Kerne.

Die Frucht reift im September, meistens vor der eigentlichen Herbstzeit.

Der Stock wächst ziemlich kräftig, und treibt lange, roth gefurchte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist kurz, jedoch länger als bei dem weißen Elber, er ist dünn, röthlich und kahl. Das Blatt ist länglich, drei- und fünflappig, mehr oder weniger tief eingeschnitten, dunkelgrün, uneben, blasig, kahl; unten ist es gelblich grün, meist kahl und nur in den Winkein der Hauptrippen etwas wollig. Der Mittellappen ist an der Basis sehr breit und läuft von da verjüngt zu. In der Hauptform weicht der Stock von dem Elber etwas ab, was beim ersten Anblick glauben macht, als gehöre er nicht zu dieser Familie.

b. Rothe Trauben.

Nr. 62. Rothe Babotraube. Rother Hartheunisch. Morillon rouge d'Italie. I. R.

v. Babo S. 52. Fint. S. 648. Nr. 46.

Stammt aus Italien und ist in Deutschland noch wenig bekannt. Der Rebenstock treibt ziemlich in's Holz, kommt in offener Lage an Freispalieren, sowie an Mauern recht gut fort, ist dauerhaft in der Blüthe und trägt sehr reichlich; er wird wie der weiße Gutedel kurz geschnitten und behandelt. Die Traube ist als Tafelfrucht vom ersten Range, möchte sich aber weniger gut zur Weinbereitung eignen. Die Traube ist dicht, einfach, lang, von cylindrischer Gestalt. Der Traubenstiel ist lang und dünn; die Beerenstielchen sind länglich und feinwarzig. Die Beeren sind rund, hellroth, aderig, großnarbig, fein punktirt, sehr saftreich und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift Anfangs October.

Der Stock wächst ziemlich stark, seine Reben sind lang, stark rankend, rothbraun und gefurcht. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist dünn und röthlich; das Blatt ist länglich, meist fünflappig, mehr oder weniger tief eingeschnitten, zugespitzt, oben kahl und eben, unten feinwollig, am Rande grob gezähnt. Der Mittellappen ist zugespitzt, breit, an der Basis verjüngt zulaufend.

Nr. 63. Rother Heunisch. Rother Heinsch. III. R.

v. Babo S. 56. Fint. S. 648. Nr. 47.

Eine von Ansehen sehr empfehlende und vorzüglich fruchtbare alte Traubenart, die an der Bergstraße zur Bekleidung von Lauben und auch in Weinbergen vorkommt, aber weder als Tafeltraube, noch zur Weinbereitung einen Werth hat, indem sie einen sehr leichten Wein liefert. Die Traube ist dicht, meist einfach, der Traubenstiel kurz und dick; die Beerenstielchen sind kurz und dünn. Die Beeren sind sich ziemlich gleich, stehen dicht, sind saftig und unterscheiden sich von denen des weißen Heunisch durch ihre rothe Farbe und etwas kräftigeren und angenehmeren Geschmack; sie reifen im September.

Der Stock wächst kräftig, und treibt lange, rothbraune und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist lang, dick, kahl und röthlich. Das Blatt ist länglich, dreilappig, eben, kahl, dunkelgrün, unten blaßgrün und meist kahl, am Rande ist es groß und spitz gezähnt. Von dem rothen Elben unterscheidet er sich nur durch seine mehr großzähnigen, weniger tief eingeschnittenen ebenen und kahlen Blätter, übrigens ist er diesem vollkommen gleich. Verdient keine Empfehlung.

Nr. 64. Rother Muskateller. Muscat rouge. Moscatel menudo morado in Spanien; Cevana Dinka in Ungarn. I. R.

v. Babo S. 67. Fint. S. 648. Nr. 48. Christ Pomol. II. B. S. 335. Nr. 10.

Diese Spielart ist von Französischer oder Spanischer Abkunft und kommt in unsern Deutschen Gärten, seltener in Weinbergen, dagegen sehr häufig in Frankreich, Spanien und Ungarn in den dortigen Weinbergen vor. In Ungarn und Sirmien wird diese Traubenart sehr häufig angebaut, ist daselbst sehr tragbar und liefert einen köstlichen Wein. In Spanien und im südlichen Frankreich bereitet man aus ihr die feinen Muskatweine, in Deutschland hingegen liefert der Stock nur in einer warmen Lage zwar köstliche und haltbare Tafeltrauben, eignet sich aber nicht für den Weinberg. Seine Cultur und Behandlung ist mit der des weißen Muskatellers ganz gleich. Die Traube ist groß, lang und meist einfach; der Traubenstiel ist kurz und dick, die Beerenstielchen sind kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind ½ Zoll breit, nicht ganz rund, dunkelroth, auf der Schattenseite oft grün, oder grün geadert, mit grauem Duft überzogen; der Stempelpunkt ist etwas erhaben. Das Fleisch ist ziemlich fest, saftig aber nicht sehr flüssig. Der Saft ist trübweiß und von einem starken, muskatellerartigen Geschmack, der etwas ähnliches von dem der schwarzen Johannisbeere an sich hat, es enthält meistens drei kleine Kerne.

Die Frucht reift im September oder im Anfange des Octobers.

Der Stock wird ziemlich stark, und treibt lange, starke, rothbraune, zartgeriefte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist lang, glatt und grün; das Blatt ist rundlich, fünflappig, kurz eingeschnitten, gestreckt, glatt, grasgrün, färbt sich nebst dem Stiel bald dunkelroth, und ist am Rande grob und fein spitz gezähnt. Von dem weißen Muskateller unterscheidet er sich durch die rothe Farbe der Beere, weniger kräftigen Wuchs des Stockes, von dem grauen Muskateller aber durch mehr rothgelbe Beeren, etwas dichtere Trauben und Blätter, auch ist die Farbe des grauen Muskatellers in der Regel bei gehöriger Reife rothgrau, die des rothen aber rothgelb.

Nr. 65. Grauer Muskateller. Muscat gris. I. R.

v. Babo S. 76. Fint. S. 649. Nr. 49.

Steht zwischen dem weißen und rothen Muskateller in der Mitte und unterscheidet sich von dem weißen durch die röthlichgraue Farbe der Trauben, die bisweilen in sehr reifem Zustande roth werden, so wie durch einen grau duftigen Ueberzug der Beeren, minder tief eingeschnittene, stumpf gezähnte Blätter, und bisweilen durch mehr lockere Trauben. Wird sehr oft mit dem vorherbeschriebenen rothen Muskateller verwechselt, indem beide viel Aehnlichkeit mit einander haben und sehr schwer von einander zu unterscheiden sind, zumal wenn man nicht beide Sorten mit einander vergleichen kann. Die Traube ist grau mit

einem röthlichen Anflug, und die Blätter sind etwas weniger tief eingeschnitten und am Rande mehr stumpf gezähnt als bei dem rothen Muskateller. Reift Anfangs October.

Nr. 66. Violetter Muskateller. Blauer oder violettschwarzer Weihrauch aus der Provence. Muscat violet. Muscat violet noir. I. R.

v. Babo S. 78. Fint. S. 619. Nr. 50. Hink. III. B. S. 227. Nr. 19.

Stammt aus Frankreich, und hat fast Alles mit den übrigen Muskatellerarten gemein, so wie er auch in Hinsicht seiner Blüthe, Cultur und Reife jenen völlig gleich ist. Diese köstliche Tafeltraube wird groß, und unterscheidet sich von der weißen und rothen Muskatellertraube durch ihre dunkelviolette Farbe, und durch ihren starken, blauen Duft, womit sie überzogen ist; sie steht in Bezug auf ihre Farbe zwischen dem schwarzen und rothen Muskateller.

Die Frucht reift bei einem warmen Stande am Spalier oft schon in der Mitte des September, verlangt aber durchaus eine gute Lage und einen heißen Sommer, um ihre vorzügliche Güte zu erlangen. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl, übrigens ist der Stock sehr tragbar. Nach Herrn Hofgärtner Hinkert ist die Traube groß, hat etwas mehr längliche als runde Beeren, die schwarzblau und von vorzüglich gewürzhaftem Geschmack sind, und Ende September reifen. Gehört unter die allerbesten Muskateller-Traubensorten.

Nr. 67. Rother Sylvaner. Rother Oesterreicher. I. R.

v. Babo S. 110. Fint. S. 650. Nr. 54.

Eine köstliche Tafeltraube, welche in der Gegend von Neckarsulm und in Weinheim cultivirt, sonst aber selten angetroffen wird, da sie aber selbst für den Weinberg von Werth zu seyn scheint, mehr verbreitet zu werden verdient. Die Traube ist von mittelmäßiger Größe, sehr engbeerig, und hat kleine Nebenäste; der Traubenstiel ist kurz, dick; die Beerenstielchen sind ebenfalls kurz, grün und warzig. Die Beeren sind dünnhäutig, roth und rothblau.

Die Frucht reift Anfangs September, ist aber in der Blüthe etwas empfindlich.

Der Stock wird nicht groß, und treibt kurze, hellbraune Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist kurz, dick, röthlich; das Blatt ist rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, hellgrün, eben, unten etwas borstig, und am Rande scharf gezähnt. Von dem grünen Sylvaner unterscheidet sich der Stock durch seine kahlen Endspitzen der jungen Triebe, rothblaue Beeren, etwas mehr spitz gezähnte, und zuweilen mehr längliche Blätter, und hat mit dem blauen Sylvaner und dem Affenthaler nahe Verwandtschaft.

Nr. 68. Rother Rießling. II. R.
v. Babo S. 161. Fink S. 652. Nr. 58.

Eine gute Traubensorte, welche man in den Weinbergen bei Edenkoven und bei Würzburg an der Leisten erzieht, und von welcher zu erwarten steht, daß sie für die Weincultur in der Folge wichtig werden wird. In der Gegend von Oppenheim wird der rothe Traminer ebenfalls fälschlich rother Rießling genannt, so wie der schwarze Rießling, welcher aus Frankreich herstammt, und wegen seines geringen Werthes keine Erwähnung verdient. Der Stock wird dem des weißen Rießlings gleich behandelt, verlangt einen warmen Stand und Schutz gegen die Winde, liebt einen schweren, thonhaltigen Boden und kommt recht gut auf felsigen Unterlagen fort, woselbst er einen edeln Wein liefert, aber als Tafeltraube weniger Werth hat. Er verlangt, um gute Trauben zu liefern, einen niedern Erziehungsort und muß mehr auf Zapfen als auf Bogenreben geschnitten werden, indem die Trauben auf dem Zapfen nicht allein früher reifen, sondern auch kräftiger werden und einen bessern Wein geben, als an den Bogenreben. In der Blüthe ist diese Traubenart, so wie die folgende, sehr dauerhaft, und trägt bei einigermaßen günstiger Witterung reichlich, nur muß man die Trauben so lange als möglich hängen lassen, bis sich das Fleisch gehörig zersetzt, in Fäulniß übergeht, und bis man die Haut von den Beeren abziehen kann. Die Fäulniß der Beeren ist von solcher Art, daß sie nicht wie bei andern weichbeerigen Traubenarten, die schnell vergehen, zerstörend einwirkt, vielmehr sind die Beeren selbst im faulen Zustande noch dauerhaft und brauchbar, wenn sie vom Stocke abgefallen sind. Am Johannisberge schneidet man die Rießlingstrauben nicht eher ab, als bis alle Trauben in Fäulniß übergegangen sind, und selbst bei der Lese werden die genießbaren Beeren ausgeschieden und für die geringeren Weine benutzt, während von den faulen Beeren der edelste und theuerste Wein erzeugt wird. Wer daher den Rießling mit Nutzen bauen will, der lasse seine Trauben so lange am Stocke, bis sie in gehörige Fäulniß übergegangen sind, indem hierin die Kunst liegt, die feinsten Rheinweine zu erzielen, was in andern Gegenden noch zu wenig gekannt und beobachtet wird.

Die Traube ist einfach und 3—4 Zoll lang, dicht, zuweilen etwas locker, häufig ästig und kurzstielig; die Beerenstielchen sind kurz, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind oft plattrund, dickhäutig, roth, grau beduftet, großnarbig, stark punktirt, fleischig und von einem süßen, aromatischen Geschmack.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wird nicht groß, treibt kurze, dünne, weißlichgraue, oft röthliche Reben, die engknotig und gefurcht sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist kurz und roth; das Blatt ist mehr rund als lang, fünflappig, seltener dreilappig, mehr oder weniger tief eingeschnitten, die Einschnitte sind unten groß-

buchtig, der Rand ist groß und stumpf gezähnt. Von dem weißen Rießling unterscheidet er sich bloß durch seine rothen Beeren.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Nr. 69. Weißer Rießling. Uva pussilla. I. R.

v. Babo S. 154. Fint. S. 656. Nr. 67.

Diese vorzügliche Weinbergstraube stammt ursprünglich aus dem Rheingau, woselbst sie wahrscheinlich aus Samen erzogen worden ist, da sie in unserm Clima gegen die Frühlingsfröste und harten Winter sehr dauerhaft ist, und in den südlich gelegenen Ländern nicht fortkommt. In dem Rheingau ist sie allgemein verbreitet und gilt daselbst als die Königin der Weinbergstrauben, aus welcher die vorzüglichsten Rheinweine bereitet werden, welche nach ihrer Lage und mehr oder weniger günstigen Beschaffenheit des Bodens, woselbst sie gebaut wird, die Güte und den Werth des daraus bereiteten Weines bedingt, und nachfolgende Benennungen erhält.

Im Rheingau kommt sie unter dem Namen Rießling, an der Mosel als rothstieliger Rießling und Rößling, an der Bergstraße in Weinheim als Rößling, bei Oberkirch und Offenbach am Main, als Klingelberger, von Baden bis an das Sasbachwalder Thal als Riederländer, bei Emmendingen im Breisgau als kleiner Rießling, in verschiedenen andern Gegenden als Gewürzrießling und großer und kleiner Rießling, im Elsaß als Rheingauer, Hochheimer, Oberländer neu Gewächs, an der Aar als Rüssel und bei Erfurt als Rößlinger vor.

Seine Cultur und Behandlung, so wie die eigenthümliche Beschaffenheit der Trauben zur Bereitung seines vortrefflichen Weines, wie schon bei dem rothen Rießling angegeben worden ist, wird nur durch seine niedrige Erziehungsart der Reben, durch die gehörige Ueberreife der Trauben und eine günstige örtliche Lage des Weinbergs bezweckt, wodurch der Wein das feine Aroma und die Dauer auf dem Lager erhält, welches wir an den Rheinweinen so sehr zu schätzen Ursache haben. Die vorzüglichsten bekannten Weine, welche aus dieser Traube gezogen werden, sind: der Johannisberger, Steinberger, Markobrunner, Geisenheimer und Rüdesheimer im Rheingau, der Nierensteiner, Oppenheimer und die Liebfrauenmilch am Rhein, der Lautenbacher, Kissel und Hubberger bei Weinheim an der Bergstraße, der feurige Klingelberger bei Oberkirch und Durbach und, zum Theil mit andern Sorten gemischt, der Kalmuth-, und Stein- und Leistenwein am Main. Außer andern Gegenden Deutschlands, woselbst aus dieser Traubenart ebenfalls gute und schätzbare Weinsorten gezogen werden, finden wir sie auch auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, woselbst sie den bekannten und feurigen Capwein liefert.

Mehrere Varietäten des weißen Rießlings, als den grün- oder gelbbeerigen, den groß- oder kleinbeerigen und einen roth- und grünstieligen Rießling, hält man nur für Abweichungen, welche durch besondere Localverhältnisse, ob der Boden mehr oder weniger fruchtbar, die Lage der Pflanzung mehr oder weniger sonnig und die Stöcke noch jung oder alt sind, entstehen, so wie dieses auch bei anderen Weinsorten der Fall ist. Die Traube ist klein, dicht, zuweilen etwas locker, einfach und häufig ästig. Der Traubenstiel ist kurz und dünn; die Beerenstielchen sind kurz, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind rund, oft etwas plattgedrückt, weißgrün, bei vollkommener Reife oft etwas roth angelaufen, grau beduftet, großnarbig, dünnhäutig, fein punktirt, sehr markig und fleischig und von einem angenehm süßen, aromatischen Geschmack; sie enthalten gewöhnlich 2 Kerne.

Die Frucht reift Ende October, ist als Tafeltraube von geringem Werth, erlangt aber erst im Zustand der Fäulniß ihre wahre Güte als Weinbergstraube.

Der Stock bleibt klein, treibt kurze, dünne, weißlichgraue, bisweilen röthlich angelaufene und punktirte Reben, die gefurcht und knotig sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist kurz, roth und kahl; das Blatt ist mehr rund als länglich, fünflappig, seltener dreilappig, mehr oder weniger tief eingeschnitten; die Einschnitte sind an der Basis ausgeweitet und der Rand ist grob und stumpf gezähnt; die Lappen laufen nach unten stark verjüngt zu.

Bedarf als Weinbergstraube keine weitere Empfehlung.

Nr. 70. a. Weißer Elben. Gouais petit de Jura. Raisin perlé. II. R.

v. Babo S. 58. Fint. S. 653. Nr. 60.

Eine der ältesten Traubenarten, welche dergestalt in Deutschland verbreitet ist, daß man annimmt, daß wenigstens die Hälfte der deutschen Weine aus ihr bereitet werde, daher sie auch unter sehr vielen Benennungen, wie folget, vorkömmt:

Albig, Alben, längs des Haardtgebirges, Kleinberger, bei Mainz, Ingelheim, Bingen, an der Nahe, im Rheingau und am Niederrhein, Klember (Kleinbeer), Klämmer, an der Mosel, Kleinbeer bei Coblenz, Elbing, weißer Elbling, Weißelbling am Main bei Wertheim, Miltenberg und Triffelstein, im Kraichgau, an der Bergstraße, bei Heilbronn, Emmendingen, Ihringen und im Klotterthal bei Freiburg, Elben, Weißelben im Kraichgau, Breisgau und in Würtemberg, Elber, Weißelber, bei Pforzheim, Elbinger, bei Bühl unweit Baden und bei Weißenburg, Grobes, Süßgrobes bei Würzburg, Weißalben am untern Haardtgebirge, zumal in der Ebene, Elmene bei Offenburg und Lahr, Rheinelben im Elsaß; Burger bei Zürich, im

Elsaß und im Breisgau, **Geschlachter Burger** im Elsaß, **Burgauer** bei Markdorf am Bodensee, **Elbeln, Elbner** im Badischen Oberlande, Weißer und weißer Sylvaner am Bodensee, fauler Elsasser bei Neufchatel; Züritraube am Zürcher See, Nüßlinger im Thurthal im Kanton Thurgau, Kristelier an der Tauber; Allemand, Facun in der Champagne; Weißstock in Steiermark, Mehlweiß in Oesterreich, Silberweiß, Bielowaczka in Böhmen, Fejér-Szöllö, Weiße, Mehlweiße in Ungarn.

Am Bodensee bildet der weiße Elben den Hauptsatz der dortigen Weinberge, ebenfalls findet man ihn häufig verbreitet im Württembergischen, von Basel bis an die Darmstädter Grenze; er ist fast allgemein, mit wenig Ausnahme, angepflanzt, so wie er auch durch das ganze Elsaß, von Ingelheim bis Bingen, an der Mosel, im Rheingau, am Main und in Franken häufig angetroffen wird. In der Champagne, in Oesterreich, Steiermark, Böhmen und Ungarn wird er häufig cultivirt und macht nicht selten daselbst den Hauptrebensatz der Weinberge aus. Daß der Elbing schon sehr lange in Deutschland gebaut worden ist, möchte wohl seine hier und da statt findende Unfruchtbarkeit beweisen, welche durch eine vieljährige Cultur auf einem und demselben Boden herrühren soll, wodurch seine Fruchterzeugung geschwächt, und eine Entartung der Sorte erfolgt, wie der Herr Professor van Mons auch bei dem Kernobste annimmt, daher seine Trauben so oft unbefruchtete und unvollkommene Beeren enthalten.

Der Stock kommt fast in jeder Lage und Erdart fort, wenn sonst dieselbe durch angemessene Düngung im guten Stande erhalten wird. Unter dieser Bedingung treibt er starke Reben und wird am zweckmäßigsten auf Bogenreben mit Zapfen geschnitten, so wie er auch in den Gärten und Weinbergen, unter den verschiedenartigsten Behandlungen in den verschiedenen Ländern erzogen wird, und selbst bei der niedern Erziehungsart auf die erforderlichen Bogenreben und Zapfen geschnitten reichlich trägt.

Auch zur Bekleidung der Lauben, Bogengänge und großer Spaliere ist der Elbenstock zu verwenden, und liefert daselbst sehr viele Trauben, überhaupt bedarf die Traube, um gehörig reifen zu können, viele Sonne, indem die beschatteten Früchte, wenn sie von der Sonne im Herbste nicht gehörig braun gefärbt werden, nur einen gemeinen Wein liefern, daher man die Stöcke nicht zu enge pflanzen darf, damit die Sonnenstrahlen selbst den Boden um den Stock gehörig erwärmen können, welches großen Einfluß auf die Reife der Traube hat. In der Blüthe ist diese Traubenart, zumal bei nasser und kalter Witterung, sehr empfindlich, und verlangt durchaus zur Blüthezeit eine warme und wo möglich trockene Witterung. Ist die Witterung günstig, so kann man auf einen reichlichen Ertrag der Trauben rechnen, ist dieses aber nicht der Fall, so setzt sich der Sauerwurm gern an, die Blüthen fallen ab, oder die Beeren faulen bei nasser Witterung und

müssen daher die Trauben früher abgenommen werden, bevor sie ihre Vollkommenheit erlangt haben. Da, wo der weiße Elben den dominirenden Satz der Weinberge bildet, giebt er aus dieser Ursache gewöhnlich den Maaßstab für die Weinerndte an, was bei andern Sorten weniger der Fall ist.

Der Wein, welcher aus der Traube gezogen wird, hat eine blasse oder weißliche Farbe, kein besonderes Bouquet, ist sehr leicht und nur in besondern Jahrgängen ziemlich geistig; in der Jugend bekommt er in vielen Gegenden den sogenannten Böckfergeschmack, wird von fetten Weinbergen gern schwer und taugt nicht auf das Lager, sondern muß in den ersten drei Jahren verbraucht werden. Der Elbenwein bekommt schon im dritten Jahre einen ältlichen Geschmack, während die Rießlingsweine meistens noch jugendlich schmecken. Die Mischung des Mostes des Elben mit dem des Rießlings, wie solches im Rheingau, an der Bergstraße, an der Mosel und an der Nah sehr häufig geschieht, giebt zwar ein gutes Produkt, erreicht aber nie die Qualität des reinen Rießlings in günstigen Jahren. Aus dieser Ursache wird der Elbenstock in den benannten Ländern jetzt immer mehr durch den Anbau des Rießlings und des Traminer verdrängt, und der Elben als eine nur geringeren Wein liefernde Sorte nach und nach beseitigt, obgleich er noch immer als Tafeltraube geschätzt wird.

Die Traube ist sehr dicht, meist einfach, selten ästig; der Traubenstiel ist kurz, dick und braun; die Beerenstielchen sind kurz, dick und warzig. Die Beeren sind rund, zuweilen etwas länglich, grauweiß, weiß beduftet, dünnhäutig, großnarbig und sehr fein punktirt; das Fleisch ist zart, saftig und von süß-säuerlichem Geschmack; es enthält 2—3 Kerne.

Die Frucht reift Ende September und fault leicht bei nasser Witterung.

Der Stock wächst kräftig, treibt ziemlich lange Reben, die von Farbe braun, gefurcht, narbig und punktirt sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist kurz, dick, roth, mit etwas Haaren besetzt; das Blatt ist rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, uneben, blasig, kahl, dunkelgrün, unten blaßgrün und etwas wollig, am Rande ist es breit gezähnt. Der Mittellappen ist kurz, stumpf, an der Basis sehr breit; die Seitenlappen greifen am Blattstiel über einander.

Vom weißen Elben finden wir noch in v. Babo's Werke drei verschiedene Spielarten desselben angegeben, welche aber keineswegs als besondere Arten anerkannt, sondern durch Veralterung der Stöcke und durch weniger fruchtbaren Boden, als Folge der Verschlechterung derselben gehalten werden, und keine Verbreitung weiter verdienen, als:

b. Grober Elben; gelber Elben, harter Elben und rother Elben.

Der erstere unterscheidet sich von dem weißen Elben durch kräftiges, starkes Holz, dunkelgrüne, unebene, sehr blasige Blätter mit gro-

ßen spitzen Zähnen und durch lockere Trauben, an denen sich eine Menge kleine und einzelne große Beeren befinden.

c. Der gelbe Elben unterscheidet sich von dem weißen Elben durch kleinere hellgelbe Beeren mit durchscheinenden Adern und durch etwas mehr hellgrüne Blätter, was in der Regel vom Alter der Stöcke, vom magern Boden oder von einer sehr sonnigen Lage herrührt. Man findet deßhalb den gelben Elben meist in magern alten Weinbergen oder in sehr sonnigen steinigen Abhängen, den weißen Elben dagegen in fruchtbarem üppigen Erdreich. Daß der Wein von dem gelben Elben besser wird, als der von dem weißen, ist daher begreiflich, und es findet dieselbe Erscheinung beim gelben Gutedel und Sylvaner, sowie bei dem kleinen Rießling unter denselben Umständen statt.

d. Der harte Elben unterscheidet sich vom weißen Elben durch die harte Haut seiner Beeren, und durch seine tiefer eingeschnittenen, scharfgezähnten Blätter, und ist, wie die vorigen, eine unbedeutende Unterspielart, die keine weitere Aufmerksamkeit verdient.

e. Der rothe Elben, Rothelbing, an der Bergstraße, am Main und bei Heilbronn, Rothelber, Rothelben am Neckar, in Stuttgart und im Breisgau, Rother Silberling, rothe Elbene im Breisgau, Braun-Grobes bei Würzburg, Aimand oder Facun rouge in Frankreich, außerdem noch Rothweißer, Allemand rouge, rother Mehlweiß, Rothunger, Rothelbing und rother Alben genannt, ist ebenfalls eine Spielart des weißen Elben. Sie unterscheidet sich von diesem nur durch ihre rothen Beeren, die mit einem grauröthlichen Duft überlaufen sind, und durch die kahlen Endspitzen der jungen Zweige des Stockes.

Diese Spielart findet man nur in geringer Anzahl an der Bergstraße, in Würtemberg, im Breisgau und am Main, in den dortigen Weinbergen und an Lauben in den Gärten. Ihre Behandlung ist ganz die des weißen Elben; in der Blüthe ist sie etwas dauerhafter als jene, und reift mit demselben gleichzeitig.

Die Traube giebt vielen Wein, welcher aber von noch geringerer Qualität als der vom weißen Elben ist, und verdient deßhalb weder als Weinbergs- noch als Tafeltraube große Verbreitung. Eine Unterspielart von dieser ist der rothe Grobelben, rother Grobelbling, bei Heidelberg rother Grobalben genannt. Die Traube unterscheidet sich von dem rothen Elben, die dem weißen Grobelben gleich ist, nur durch ihre rothe Beeren, und ist nur durch die Veralterung der Stöcke des rothen Elben entstanden; sie kommt äußerst selten vor und wurde bis jetzt nur an einzelnen Stöcken bei Heidelberg beobachtet; übrigens hat sie ebenfalls keinen besondern Werth wie die übrigen Spielarten dieser Traubenfamilie.

Nr. 71. Weißer Muskateller. Muscat blanc. I. R.

v. Babo S. 72. Taf. XVII. Fint. S. 654. Nr. 72. Christ Pomol. S. 334. Nr. 8.

Diese vorzügliche Tafeltraube wird vorzüglich in Spanien und im südlichen Frankreich und Italien angebaut, von wo sie nach Deutschland gekommen, und unter verschiedenen Benennungen verbreitet ist, wie folget: Weißer und grüner Muskateller an der Mosel, im Rheingau, am Main, an der Bergstraße, am Haardtgebirge, am Neckar, im Breisgau, Kreichgau, in der Ortenau und in der Gegend um Straßburg, Weiße Muskatentraube bei Emmendingen, Ihringen, im Breisgau und im Elsaß. Muskateller, Katzendreckler in Würtemberg, Schmeckende in Oesterreich, Muskatelli, weißer Weyrauch, Weyrer in Ungarn, **Bela Dinka** in Sirmien, **Bily Muscatel** in Böhmen, **Muscatella blanca** in Italien, **Moscatel menudo blanco** in Andalusien, **Moscatel morisco** zu Mallaga, **Zoruna** zu Ronda in Spanien.

(In Ungarn und Oesterreich belegt man auch den Gutedel mit dem Namen Muskateller, was schon häufig Veranlassung zu Verirrungen gegeben hat.) Die Rebe verlangt durchaus eine sonnige Lage und einen kräftigen Boden, eignet sich deßhalb in Deutschland nicht wohl für Weinberge, sondern muß in den Gärten an sehr warmen Mauern am Spalier erzogen werden, woselbst der Stock nicht allein sehr fruchtbar ist, sondern auch vortreffliche und wohlschmeckende Trauben hervorbringt. Man hat zwar in vorzüglich ausgezeichneten Weinbergslagen, z. B. am Rüdesheimer Berge, Versuche mit der Anpflanzung derselben im Großen gemacht, allein nicht so günstige Resultate erlangt, als der Anbau der Rießlingstraube daselbst gewährt, welche dieser mit Recht vorgezogen wird. Da der Stock sehr kräftig wächst und sich weit ausdehnt, so zieht man seine Erziehung an Mauern und Giebelwänden dem der Weinbergserziehung vor, und schneidet ihn auf Bogenreben und Zapfen, die alten Stöcke aber, welche sich nicht mehr stark beholzen, unterwirft man einem kurzen Schnitt. Die Traube ist in der Blüthe etwas empfindlich, zumal wenn der Stock etwas frei steht, sie reift zur gewöhnlichen Herbstzeit, jedoch nur in guten Weinjahren, in ungünstigen Jahren aber bleibt sie oft säuerlich und bekommt nicht den ihr eigenthümlichen Muskatellergeschmack.

Aus dieser Traube wird in den südlichen Ländern, in Frankreich der berühmte **Frontignac** und **Muscat de Lunel**, in Spanien der Xereswein und in Ungarn der so hoch geschätzte Muskat-Tokayer-Ausbruch, bereitet, der als der vorzüglichste Wein, in welchem alle Wohlgerüche sich zu vereinigen scheinen, wegen seines hohen Preises nur den Reicheren zu Theil wird. Da aber die Muskatellertraube im mittlern Deutschland nur selten einen solchen Grad von Reife erlangt, wie in den wärmern Ländern, so ist der daselbst bereitete Wein nur mittelmäßig und es fehlt ihm das ihm eigenthümliche Bouquet, welches zwar zur Erreichung des müskirten Geschmackes desselben, die Kunst

der Weinhändler ihm wohl zu geben weiß, aber äußerst selten und nur in sehr warmen Sommern und bei einer vorzüglich günstigen Lage aus der Traube selber gezogen wird. Dagegen liefert der weiße Muskateller, an einer sonnigen Wand erzogen, vorzüglich gewürzhafte, süße und müskirt schmeckende Tafeltrauben, welche allgemein hochgeschätzt und deßhalb sehr häufig in Deutschland in unsern Gärten verbreitet angetroffen werden.

Die Traube ist groß, lang, sehr engbeerig, einfach, nur zuweilen ästig; der Traubenstiel ist kurz und dick; die Beerenstielchen sind ebenfalls kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind mittelmäßig groß, rund, in gedrängtem Zustande etwas länglich, von Farbe gelblich und grau beduftet, großnarbig, punktirt, mit durchscheinenden Adern durchzogen; das Fleisch ist härtlich, markig und von einem süßen, stark müskirten Geschmack; es enthält 2—3 Kerne.

Die Frucht reift gegen Ende September.

Der Stock wächst kräftig und treibt lange, rothbraune und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist lang und grün; das Blatt ist rund, bisweilen auch länglich, drei- und fünflappig, kurz eingeschnitten, oben ist es kahl und hellgrün, unten blaßgrün und an den Rippen etwas wollig, der Rand ist lang und spitz gezähnt; der Mittellappen ist kurz und breit.

Nr. 72. Gelber Portugiesischer Muskateller. I. R.

Fint. S. 654. Nr. 62.

Ist dem weißen Muskateller gleich, nur sind seine Trauben etwas länger und lockerer, die Beeren dunkelgelb und auf der Sonnenseite braun gefleckt und das Fleisch von festerer Consistenz als das des vorhergehenden, auch reifen sie etwas früher als jene.

Nr. 73. Grüner Sylvaner. II. R.

v. Babo S. 104. Fint. S. 654. Nr. 63. Christ Pomol. II. B. S. 345. Nr. 25.

Diese angenehm süß- und wohlschmeckende Tafeltraube, welche vorzüglich für nördliche Gegenden und geringe Lage sehr zu empfehlen ist, scheint aus Ungarn und Oesterreich abzustammen, woselbst sie auch jetzt sehr häufig anzutreffen ist, und sich über ganz Deutschland in Gärten und Weinbergen verbreitet hat. Am häufigsten findet man sie an der obern Bergstraße, am Haardtgebirge, in Franken, am Main, an der Tauber und in Würtemberg, wo sie in manchen Weinbergen den Hauptsatz der Reben ausmacht. In den verschiedenen Provinzen und Gegenden, woselbst der grüne Sylvaner angebaut wird, kommt er unter nachfolgenden Benennungen vor:

Zierfahnler in Oesterreich, Zierfandler, Zierfandel in Ungarn, Oesterreicher am Niederrhein, im Rheingau bei Werthheim, am Main, an der Tauber, bei Oppenheim, Nierstein,

Neckenheim, im Wormsgau, am Haardtgebirge bis Landau und bei Weißenburg, Sylvaner, grüner Sylvaner, weißer Sylvaner an der Bergstraße, im Kreichgau, am Neckar, an der Tauber, bei Emmendingen im Breisgau, im Elsaß und andern Orten, Franken, Frankenrießling bei Dürkheim an der Haardt, jedoch nicht allgemein, Salviner, Salvaner am Neckar und in Würtemberg, Bötzinger am Kaiserstuhl im Breisgau und bei Durlach in der Ortenau, Rießling im Breisgau, grüner Rießling bei Heppenheim an der Bergstraße und am Kaiserstuhl in Breisgau, Grüner am Kaiserstuhl und im Elsaß, Salvanier, Schwäbler im Elsaß, Siienzhizh, weiße Augustiner, Fliegentraube in Steiermark, Scharvaner bei Grüneberg in Schlesien.

Der grüne Sylvaner eignet sich vorzüglich für Weinberge von geringer Lage, wo der Rießling und andere edle Traubenarten nicht mehr gut thun und geringeren Wein liefern als in ihren bessern Lagen; er kommt überall, in jeder Bodenart fast gleich gut fort, beholzt sich nicht stark, bedarf nur nothdürftigen Dünger, kann auf Bogenreben und Zapfen angeschnitten werden, und trägt sehr reichlich. Im Wormsgau wird er häufig im leichten Sandboden angepflanzt und auf den Bockschnitt erzogen, den man auch im nahrhaften Boden, wenn die Stöcke in gehöriger Weite gepflanzt sind, ebenfalls anwenden kann. Ferner zieht man ihn an Rahmen, Pfählen, Spalieren, Pyramiden und zu Bogengängen, nur muß der Schnitt desselben stets der Bodenart angemessen werden, auf welcher er steht, ob diese fruchtbar oder mager ist. Der Stock ist sehr dauerhaft in der Blüthe und verträgt selbst nasse und kalte Witterung, die Traube reift sehr frühzeitig, fault aber gern bei nasser Witterung, giebt jedoch häufig in schlechten Weinjahren wegen ihrer frühen Reife und Süße der Beeren oft den besten Wein. Durch den Frost leidet der Stock mehr als andere Sorten und häufig werden die jungen Schossen, zumal in nassem Erdreich, nicht gut reif, und erfrieren an ihren Spitzen, woran man ihn im Frühlinge beim Schnitt leicht von andern Arten erkennen kann.

Der Wein, welcher aus der Traube gezogen wird, ist ohne Beimischung von edlern Traubenarten nur zum schnellen Verbrauch geeignet und hält sich nicht gut auf dem Lager. Er bekommt eine weißgrünliche Farbe, wird selten ganz hell und häufig vor dem Abziehen schon trübe. Sein Geschmack ist bis zum ersten Ablaß vom Fasse gewöhnlich sehr süß und angenehm, und häufig besser als edlere Weine, allein nach dem ersten Abstich wird er gewöhnlich schwer und von Tage zu Tage geringer, was in schlechten Kellern um so mehr der Fall ist. Der beste Nutzen dieser Traube ist, den Most derselben noch im Herbste zu verbrauchen; will man ihn aber zum Weine benutzen, so setzt man ihm etwas Gerbstoff bei, oder, was noch besser ist, man läßt den Most des Sylvaners auf den Hülsen gekelterter Rießlingstrauben gähren, und bis zum ersten Abstich darauf liegen, wodurch der Wein nicht allein an Dauerhaftigkeit gewinnt, sondern auch das angenehme

Bouquet des Rießlings einigermaßen annimmt. Der erste Abstich muß beim Sylvanerwein möglichst früh, und wenn er einigermaßen hell ist, geschehen, indem sonst der Extractivstoff, der sich als Schleim an den Wänden der Fässer ansetzt, sich leicht auflöst und den Wein trübe und schwer macht, was oft bis zum nächsten Winter anhält.

In leichtem Sandboden wird der Sylvanerwein kräftiger und dauerhafter als in zu nahrhaftem Erdreich und taugt dann eher zu Mischung anderer Weine; dagegen wird derselbe in Weinbergen, die besonders gut gedungen sind, leichter, und neigt sich weit eher zum Trübewerden.

Die Traube ist mittelmäßig groß, kurz, sehr dicht, einfach, bisweilen etwas ästig; der Traubenstiel ist kurz und dick, die Beerenstiele sind kurz, grün und warzig. Die Beeren sind rund, bei engbeerigen Trauben zusammengedrückt und länglich, gelblichgrün, grau beduftet, narbig und punktirt. Das Fleisch ist zart, grün, saftig, und von einem vorzüglich angenehmen, eigenthümlichen Zuckergeschmack; es enthält gewöhnlich einen, seltener zwei Kerne.

Die Frucht reift meist schon im August oder Anfangs September.

Der Stock bleibt ziemlich klein, treibt kurze, hellbraune, an den Spitzen gelbe, gestreifte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind fast kahl. Der Blattstiel ist kurz, dick, röthlich; das Blatt ist rund, dreilappig, häufig ganz, kurz eingeschnitten, kahl, eben, hellgrün, und unten etwas borstig.

Der gelbe Sylvaner, welchen man hier und da in den Weinbergen antrifft, entsteht aus denselben Ursachen, welche schon beim gelben Gutedel angegeben worden sind, nämlich: steht der alte Stock in sehr magerem und steinigem Boden, der Sonne sehr ausgesetzt, so nehmen seine Früchte eine gelbgrüne Farbe an, und seine hellgrünen Blätter werden gelblich; bringt man aber seine Ableger oder Blindhölzer in gutes Erdreich, so erhält man von ihnen wieder die ihm eigenthümliche grüne Traube, und ist solche Veränderung der Farbe nur den mehr oder minder günstigen Bodenverhältnissen zuzuschreiben.

Nr. 74. Weißer Muskatsylvaner. Muscat Olivette. Clairette de Limon. I. R.

v. Babo S. 113. Fint. S. 655. Nr. 64.

Stammt aus Frankreich und ist in Deutschland noch wenig bekannt, läßt sich aber, da sie eine ausgezeichnete Tafeltraube ist, die sich an einem geschützten Standorte am Spalier auf Bogenreben und Zapfen geschnitten, sehr gut erziehen; sie ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, reift etwas früh, paßt ganz gut für unsere Gärten und sollte in keiner Anlage fehlen. Wegen der Aehnlichkeit der Traube mit dem grünen Sylvaner und ihres feinen Muskatengeschmacks gab ihr der Herr Freiherr v. Babo den obigen Namen. Die Traube ist klein, einfach, dicht, langstielig und gleicht in der Form der eines gelblich-

grünen Sylvaners. Die Beeren sind rund, bisweilen etwas länglich, großnarbig, gelblichgrün und fein punktirt; das Fleisch ist fest und von einem süßen, vorzüglich angenehmen Muskatgeschmack.

Die Frucht reift im September.

Der Stock wird nicht groß und seine Reben sind hellbraun und gefurcht. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, zuweilen kurz, roth und dick; das Blatt ist länglich, bisweilen rund, meist ganz, häufig fünflappig, kurz eingeschnitten, unten etwas filzig, und am Rande groß= und stumpf=gezähnt. Die jüngeren Blätter sind meistens rund und faltig. Die Traube ähnelt in der Form der des grünen Sylvaners, mit welcher sie nahe verwandt ist; sie unterscheidet sich von dieser durch ihren feinern Muskatgeschmack, ihre langstieligen und mehr filzigen Blätter, und durch einen weniger dauerhaften Stock, welcher nur am Spalier erzogen werden muß. In schlechten Sommern hat die Traube, so wie die des Muskatgutedels, fast gar keinen Muskatengeschmack.

Nr. 75. Weißer Wälschrießling. Wälschrießling. Meislier de Champagne. II. R.

v. Babo S. 137. Fink, S. 655, Nr. 65.

Diese nur mittelmäßig gute Tafeltraube, dagegen sehr schätzbare Weinbergstraube stammt aus der Champagne, woselbst sie sehr häufig cultivirt wird, und von woher sie in der letzten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts durch den Rath Fesch nach Neuenheim bei Heidelberg verschrieben und angepflanzt worden ist. Da der Stock in einer sehr guten Lage fruchtbarer als der gewöhnliche Rießling, auch in der Blüthe dauerhafter ist, so hat er sich schon ziemlich in der Umgegend von Heidelberg verbreitet, obgleich die Anpflanzung desselben in sehr guten Lagen, in hitzigem Boden, an sonnigen Bergabhängen allerdings, jedoch nicht so allgemein, wie der Rießling und Traminer, zu empfehlen ist. Der Stock liebt besonders einen leichten, gut im Dünger erhaltenen Boden, um gehörig Holz und Frucht zu treiben, treibt gewöhnlich nur wenig Reben, und muß deßhalb sehr niedrig an Rahmen oder Pfählen erzogen und auf kurze Bogenreben mit Zapfen geschnitten werden. Da die Traube spät reift, und zu ihrer Ausbildung einen warmen Sommer braucht, so muß der Stock eine vorzüglich günstige Lage im Weinberge erhalten. Der Most dieser Traube giebt einen sehr haltbaren, starken und kräftigen Wein, dem jedoch das feine Bouquet des gewöhnlichen Rießlingsweines abgeht. Der Wein entwickelt sich sehr bald, wird niemals schwer (trübe), sondern hält sich auf dem Lager sehr gut, weßhalb derselbe zur Beimischung unter leichte Weine, die gern schwer werden und von keiner Dauer sind, sehr zu empfehlen ist.

Die Traube ist von mittlerer Größe, lang, ästig, nach unten zugespitzt, engbeerig. Der Traubenstiel ist länglich, dünn, grün, mit einzelnem achselständigem Nebenstiele versehen; die Beerenstiel-

chen sind kurz, dünn und grün. Die Beeren sind rund, ziemlich gleich groß, gelblichgrün, großnarbig, dünnhäutig, feinpunktirt, mit durchscheinenden Adern durchzogen, grau beduftet, zweikernig und bei vollkommener Reife von einem angenehm süßen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift im Anfange des November.

Der Stock wird nicht groß, und treibt kurze, dünne, röthlichbraune Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dünn, röthlich, kahl, und läuft nach oben verdickt zu; das Blatt ist länglich, fünflappig, tief eingeschnitten, hellgrün, eben, kahl, unten blaßgrün und etwas wollig, am Rande ist es lang und spitz gezähnt.

Nr. 76. Weißer Burgunder. Später weißer Burgunder. Morillon blanc. Bourguignon blanc. II. R.

v. Babo S. 145. Fint. S. 655. Nr. 66.

Auch diese Traubenart scheint ursprünglich aus Frankreich zu stammen, gegenwärtig findet man sie jedoch nicht häufig in den Weinbergen der obern Bergstraße, in Bruhrheim, Breisgau und im Elsaß, also nur am Oberrhein und theilweise am Mittelrhein, unter folgenden Benennungen: Großer Klingenberger, Breisgauer, Süßling bei Offenburg, jedoch selten, weißer Burgunder an der Bergstraße, in Weyersberg bei Emmendingen und in einigen andern Orten im Breisgau, Weißklävler und Weißklävner im Elsaß und in einigen Orten in der Ortenau, Bourguignon, Pineau du Pò, ehemals in v. Babo's Sammlung.

Der Stock dieser Traubenart kommt fast in jeder Lage und Erdart fort, kann sowohl zur Bekleidung von Lauben, Spalieren und Geländern, so wie auch an Pfählen gezogen werden, wenn man ihm einigen Lauf läßt, und wird auf Bogenreben und Zapfen angeschnitten, wobei er gehörig mit Dünger unterstützt werden muß. In der Blüthe ist er sehr dauerhaft und trägt äußerst reichlich, und da seine Trauben ziemlich früh reifen, so kann er ebenfalls für geeignete Weinbergslagen empfohlen werden. Als Tafeltraube ist der weiße Burgunger nur von mittlerer Güte, zumal die Beeren bei nasser Witterung gern faulen, und zwar einen süßen, jedoch keinen feinen Geschmack und kein zartes Fleisch haben, dagegen liefert sie einen ziemlich guten Wein von mittlerer Qualität, dem jedoch das zu einem guten Weine gehörige Aroma abgeht.

Die Traube ist mittelmäßig groß, dicht, kurz, einfach, bisweilen nur ästig. Der Traubenstiel ist kurz; die Beerenstielchen sind ebenfalls kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind rund, gelblichgrün, grau beduftet, großnarbig, punktirt, sehr saftig und von süßem Geschmack; sie enthalten 1 — 2 Kerne.

Die Frucht reift im October.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß, und treibt etwas lange, braunfarbige Reben, die gefurcht und punktirt sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig Der Blattstiel ist länglich, drei- und fünflappig, sehr kurz eingeschnitten, eben, glatt, unten wollig.

Nr. 77. Früher weißer Burgunder. Früher Morillon. Hâtif de Fonteneau. II. R.

v. Babo S. 147.

Unterscheidet sich von dem späten weißen Burgunder nur durch frühere Reife und etwas weniger eingeschnittene, fast ganze Blätter. Diese Traubenart stammt aus dem Elsaß, verlangt einen warmen Stand und wird wie die vorhergehende behandelt; in der Blüthe ist sie etwas empfindlich, und scheint auch weniger fruchtbar als der späte Burgunder zu seyn, von welchem sie sich, wie schon gesagt, vorzüglich durch frühere Reife der Frucht besonders unterscheidet. Wegen der geringeren Tragbarkeit des Stockes möchte sie in ökonomischer Hinsicht von keinem besondern Werthe seyn.

Nr. 78. Kurzstieliger Champagner. Kleiner Heinsch, an der Bergstraße. Trappler, in der Gegend von Speyer. Gelber Scheinber, bei Weißenburg. II. R.

v. Babo S. 164. Fint. S. 656. Nr. 68.

Stammt wahrscheinlich aus Frankreich und wird in den Weinbergen bei Handschuchsheim, seltener auf dem flachen Lande bei Speier, und in der Umgegend von Unstein gebaut. Der Stock bleibt klein, und muß deßhalb niedrig an Rahmen, oder nach der Rheingauer Art, wie der Rießling, geschnitten und behandelt werden; er gedeiht fast in jeder guten Gebirgslage. In der Blüthe ist diese Traubensorte ziemlich dauerhaft und reift etwas früher als der Rießling, trägt aber weniger gut als dieser. Als Tafeltraube ist sie nur von mittlerem Werth, aber als Weinbergstraube desto besser, indem sie einen guten Wein geben soll, der aber dem des Rießlings nicht gleich kommt. Die Traube ist dicht, ästig oder einfach. Der Traubenstiel ist kurz, bisweilen lang. Die Beerenstielchen sind kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind rund, gleichgroß, dünnhäutig, weißgrün, großnarbig, fein punktirt, sehr saftig und von angenehm süßem Geschmack; sie enthalten 2—3 Kerne.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Stock bleibt klein, treibt kurze, knotige, röthliche, gestreifte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist kurz, meist dünn und röthlich; das Blatt ist rund, etwas zugespitzt, dreilappig, eben, unten blaßgrün und etwas wollig.

Nr. 79. Langstieliger Champagner. Kleiner Gesche bei Weißenburg, Champagner bei Heidelberg. II. R.

v. Babo. S. 165. Fint. S. 656. Nr. 69.

Herkunft, Anbau, Cultur, Blüthe und Reife hat er mit der vorhergehenden gemein, eben so den Gebrauch der Traube zum Wein. Von dem kurzstieligen Champagner unterscheidet sich dieser durch seine kahlen Endspitzen der jungen Zweige, einen längern Traubenstiel, durch mehr dunkelgrüne, langgestielte, längliche Blätter und grünliche Trauben. Von dieser Spielart giebt es noch Unterspielarten, die durch dunkelgrüne Beeren, spätere Reife und mehr oder weniger wollige Blätter verschieden sind, wie z. B. die jaune Chardenet und andere in der v. Babo'schen Aupflanzung, weßhalb diese Unterart mit den Spielarten dieser Familie schwer zu bestimmen ist und vermuthen läßt, daß eine Menge verwandter Formen bestehen, die einen gemeinschaftlichen Stammvater haben.

Nr. 80. Gelber Ortlieber. Ortlinger. II. R.

v. Babo. S. 149. Christ Pomol. II. B. S. 346. Nr. 27.

Kommt als Räuschling, Ortlieber am Niederrhein und im Rheingau aber selten vor, als, weißer Burgunder, weißer Rulander, Knackerle, Knackerling an der Bergstraße, Oberländer Rießling, Kipperle, kleiner Rießling, Süßtraube bei Straßburg und Weißenburg, Kipperle bei Durlach, ohnweit Offenburg, Tokauer und Colmar bei Zell und Ortenberg, unweit Offenburg, Faklar bei Affenthal, unweit Bühl; Elsasser bei Bühl, Kleiner Räuschling, Türkheimer im Breisgau und Elsaß. Diese berühmte Rebensorte wurde in der Mitte der letzten Hälfte des 18. Jahrhunderts zuerst in der Gegend von Reichenweyer im Elsaß, woselbst sie wohl aus Samen entstanden seyn mag, angebaut und durch einen Weinhändler, Michael Ortlieb, daselbst vermehrt und als eine sehr fruchtbare, für den Weinberg geeignete Sorte weiter verbreitet. Am häufigsten findet man gegenwärtig den Ortlieber in der Umgegend von Heidelberg, Baden, Bühl und Offenburg; ferner in mehreren Orten im Breisgau und auch im Elsaß; jedoch hat derselbe durch das Mißglücken in den letzt verflossenen vorzüglichen Weinjahren seinen Ruf ziemlich verloren und wird deßhalb in den Weinbergen eher ausgerodet als vermehrt. Der gelbe Ortlieber kommt fast in jeder Lage und Erdart fort, ist fast unter allen Verhältnissen fruchtbar und leidet nur bei sehr heißen und trockenen Jahren. Seine Vermehrung durch Ableger und Blindhölzer ist sehr leicht und ihre Tragbarkeit tritt schon gewöhnlich mit dem dritten Jahr ein, welches bei andern Weinsorten selten der Fall ist.

Der Stock wächst ziemlich kräftig, muß gut im Dünger erhalten werden und taugt am besten zu niedern Erziehungsarten, als: an niedrige Rahmen und an Pfähle; am besten eignet er sich aber zur

Rheingauer Erziehungsart, wo er auf Bogenreben mit Zapfen geschnitten wird. Der Stock verlangt eine freie, luftige Stelle, ein öfteres Auslauben im Sommer und die Abnahme mehrerer Blätter im Herbst, so daß die Trauben frei hängen, indem sie sonst leicht der Fäulniß unterworfen sind. Uebrigens gedeiht er in schlechten Jahrgängen oft besser als in guten und kann eher Nässe als Dörrung und Hitze vertragen. Erfriert der Ortlieber im Frühjahr, so schlagen seine Nebenaugen gewöhnlich noch aus und geben viele Triebe zu seiner fernern Ausbildung. In der Blüthe ist diese Rebensorte außerordentlich dauerhaft und wirft, selbst beim kältesten Regenwetter, ihre Beeren nicht ab, doch geht die Traube bei feuchter Witterung sehr leicht in Fäulniß über, so daß in diesem Zustande die Aussicht zur Erndte in sehr kurzer Zeit verschwindet und man dieser Ursache wegen jetzt den Anbau des Rießlings dem Ortlieber als vortheilhafter vorzieht.

Als Tafeltraube hat der Ortlieber keinen vorzüglichen Werth, dagegen giebt er einen lieblichen, jedoch gehaltlosen Wein, der gerne trübe wird und nur Vorzüge in geringen Jahrgängen hat, wo andere Traubenarten kaum reif geworden sind.

Durch hinlängliche Erfahrungen ist man zu der Ueberzeugung gelangt, daß man den Ortlieber nur da mit Nutzen anbauen kann, wo die Lage gering ist und wo besonders die Trauben zur beliebigen Zeit abgeschnitten und nicht zugleich mit dem Rießling, welcher später reift, eingeerndtet zu werden braucht. Die Traube ist klein, meist einfach, sehr engbeerig, zuweilen ästig und breit; der Traubenstiel ist kurz und dick. Die Beerenstiele sind kurz, dick und warzig; die Beeren sind rund, klein, gelb, weiß beduftet, durchsichtig, dünnhäutig, großnarbig und stark punktirt. Das Fleisch ist sehr saftig und von angenehm süßem Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift Ende September.

Der Stock bleibt klein und treibt kurze, braune, gefurchte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, gleichdick, röthlich, kahl, zuweilen nach unten etwas haarig. Das Blatt ist länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, oben ist es eben, kahl und dunkelgrün, unten rauh und etwas wollig; der Mittellappen ist mit den Seitenlappen verbunden.

Nr. 81. Grüner Ortlieber. Rochelle blanche. II. R.

v. Babo. S. 153.

Diese Spielart stammt aus Frankreich und wurde bis jetzt nur in der von Babo'schen Sammlung beobachtet; sie scheint in Deutschland noch allgemein zu fehlen. Von dem gelben Ortlieber ist sie durch mehr grünere Trauben, die in der Farbe Aehnlichkeit mit dem grünen Sylvaner haben und durch kleinere Narben an den Beeren unterschieden und hat Verwandtschaft mit dem späten weißen Burgunder. In Rücksicht auf Cultur, Blüthe, Reife und Gebrauch findet kein Un-

terschied mit der vorhergehenden Sorte Statt, sie ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, ziemlich fruchtbar, reift mit jenem fast zugleich und scheint sich eher zur mittelguten Tafeltraube als zur Weinbergstraube zu eignen.

Zweite Classe. Trauben mit ovalen Beeren.

Erste Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und großen Rebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 82. Blauer Marokkaner. Blaue Cibebe. Blaue Gaißdütte. Raisin de Maroc. Raisin d'Afrique. Maroquin. Barbarou. Espagnin. Gros Maroc. Raisin St. Antoin. Gros Damas. Uva pane; in Neapel. II. R.

v. Babo. S. 176. Fint. S. 657. Nr. 70. Christ Pomol. II. B. S. 337. Nr. 12. Allg. T. G. Mag. III. B. 1806. S. 225. Taf. 16. Traubenpflaume.

Eine große, schöne, fleischige Traube südländischer Abkunft, die im gehörig reifen Zustande recht gut zu genießen ist und wegen ihrer ungewöhnlichen Form als Tafeltraube eine Stelle im Garten verdient. Der Stock dieser Traubenart treibt sehr stark in's Holz, bedarf daher vielen Raum am Spalier einer hohen Mauer, oder an einem Gebäude in einer geschützten und sehr sonnigen Lage, woselbst er lang geschnitten werden muß. In der Blüthe ist der Stock sehr empfindlich und die Traube reift spät und nur in guten Jahrgängen. Die Traube ist sehr groß, ästig und sehr locker; der Traubenstiel ist lang und punktirt; die Beerenstiele sind lang, dünn, grün und warzig. Die Beeren sind 1 Zoll lang und ¾ Zoll breit und gleichen an Gestalt und Größe einer kleinen Zwetsche; sie sind von Farbe dunkelblau, blau beduftet, großnarbig, dickhäutig, fleischig und in vollkommener Reife von ziemlich süßem Geschmack; sie enthalten gewöhnlich 3 bis 4 Kerne.

Die Frucht reift in Deutschland selten vor dem November und muß gewöhnlich, wenn sie recht gut werden soll, unter Fenstern gezogen werden, wo sie vorzüglich schöne Trauben liefert, die sich in Glashäusern bis zum März halten.

Der Stock ist stämmig, treibt lange, dicke, starke Reben von gelbbrauner Farbe, die gefurcht und punktirt sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick und roth; das Blatt ist fünflappig, eben, kahl, dunkelgrün, die Einschnitte sind etwas ausgeschweift, unten ist es stark weißfilzig. Der Mittellappen ist sehr spitz und läuft nach der Basis verjüngt zu.

Nr. 83. Blauer Damascener. Großer Damascener. Gros Damas. Merbregie. Gros Maroc. Uva Damascena. I. R.

v. Babo S. 178. Fint. S. 657. Nr. 71.

Ebenfalls eine südländische Traubenart, die bei uns nur in der gehörigen Reife unter gleichen Umständen, wie die vorhergehende, eine gute Tafeltraube liefert. Der Stock verlangt durchaus einen geschützten, warmen Standort am Spalier, im Spätherbst eine Bedeckung von Fenstern, und da er ziemlich stark in's Holz treibt, so schneidet man ihn auf Bogenreben und Zapfen, übrigens ist er ebenfalls in der Blüthe empfindlich und diese leidet bei kalter nasser Witterung. Die Traube ist groß, 8 bis 10 Zoll lang und breit, sehr locker und ästig. Der Traubenstiel ist lang; die Beerenstielchen sind kurz und dünn. Die Beeren sind groß, lang, nach dem Stiel etwas verjüngt, dickhäutig, blau, blau beduftet, großnarbig; das Fleisch ist zart und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock ist stämmig, treibt ziemlich lange, hellbraune und gefurchte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang und roth; das Blatt ist rund, fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, die Einschnitte sind ausgeweitet, unten ist es etwas wollig, der Rand scharf gezähnt. Der Mittellappen ist kurz, breit und läuft nach der Basis verjüngt zu.

Von dem blauen Marokkaner ist er durch seine fast kahlen Blätter, welche durch mehr oder weniger tiefe Einschnitte variiren, kürzere Reben und frühere Reife der Traube unterschieden.

Nr. 84. Blaue Bronnertraube. I. R.

v. Babo. S. 203. Fint. S. 658. Nr. 72.

Eine südländische Traubensorte, welcher der Herr Freiherr von Babo den Namen des sich um die dortige Weinkultur sehr verdient gemachten Herrn Apotheker Bronner zu Heidelberg beilegte. Auch diese zu den besseren Tafeltrauben gehörige Sorte muß in einer warmen Lage am Spalier erzogen, und wie der weiße Gutedel, auf Bogenreben und Zapfen geschnitten, behandelt werden; die Traube ist in der Blüthe empfindlich und hat Verwandtschaft mit dem blauen Blussard, reift aber viel später als dieser. Die Traube ist sehr locker, ästig, lang und hängend; der Traubenstiel ist lang und dünn; die Beerenstielchen sind meistens kurz. Die Beeren sind länglich, oft wirklich lang, schwarzblau, blau beduftet, saftig und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wird stark, die Reben sind graubraun und engknotig. Der Blattstiel ist lang, dick, wollig; das Blatt ist länglich, drei-, bisweilen fünflappig, tief eingeschnitten, die Einschnitte sind an der Basis ausgeweitet, unten ist es filzig und am Rande scharf und groß gezähnt.

b. Rothe Trauben.

Nr. 85. Rothe Sevilla'sche Cibebe. II. R.

Fint. S. 658. Nr. 73.

Eine spanische Traubenart, welche in Sanssouci angebaut und von dem Herrn Hofgärtner Fintelmann beschrieben wurde. Die Traube ist 14 Zoll lang und 4 Zoll breit, also sehr lang und schmal, mit großen Nebenästen versehen und sehr locker. Der Traubenstiel ist lang und glatt; die Beerenstiele sind lang. Die Beeren sind $\frac{3}{4}$ Zoll lang und $\frac{1}{2}$ Zoll breit, dunkelroth, blau beduftet, dickhäutig und mit grünen Adern durchzogen. Das Fleisch ist weich und von einem angenehm süßsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht reift im November, verlangt aber bei uns eine Bedeckung mit Fenstern, um zur vollkommenen Reife zu gelangen.

Der Stock wächst stark, treibt lange, starke, hellrothe und engknotige Reben und muß kurz geschnitten werden. Der Blattstiel ist kurz und röthlich; das Blatt ist groß, tief eingeschnitten, hellgrün, unten ist es etwas rauh und roth geadert, der Rand ist mit einwärts gebogenen scharfen Zähnchen besetzt.

Nr. 86. Rothe Spanische Rosine. I. R.

Fint. S. 658. Nr. 74.

Ebenfalls in Sanssouci angebaut und beobachtet. Die Traube ist 16 Zoll lang, sehr locker, hat große Nebenäste und einen leichtbrüchigen Kamm. Die Beeren sind $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, $\frac{3}{4}$ Zoll breit, nach unten zugespitzt, dunkelroth, blau beduftet, fleischig, nur wenig saftig und von einem süßen Geschmack.

Die Frucht reift bei uns erst im November nur bei einem günstigen Stand und unter Bedeckung von Fenstern.

Der Stock wird stark, treibt lange, dicke, hellbraune Reben, deren Knoten weitläufig stehen und mit großen Augen besetzt sind. Der Blattstiel ist lang, grün und glatt; das Blatt ist drei- bis fünflappig, tief eingeschnitten, glatt und am Rande scharf gezähnt.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

Nr. 87. Weißer Marokkaner. Mallagatraube. Weißer Portugieser. Weiße türkische Cibebe. Weiße Gaisdutte. Weißer Assyrischer. Portugiesische Fleischtraube. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 353. Nr. 35. v. Babo. S. 177. Fint. S. 659. Nr. 75.

Eine sehr große, südländische Traubenart, die oft einige Pfund schwer wird. Die Traube ist lang, ästig, locker; der Kamm und die Beerenstiele sind besonders dick und stark, letztere haben erhaben rauhe Punkte von brauner Farbe, sie hängen hart an den Beeren und gehen mit einer zähen Faser bis in die Mitte derselben. Die

Beeren sind länglich=oval und ähneln einer kleinen, grünen Zwetsche; ihre Farbe ist ein reines, wachsartiges Weißgelb, mit zartem, weißem Duft überlaufen, bisweilen bekommen sie auf der Sonnenseite gelbbräunliche Fleckchen. Das Fleisch ist fest, markig, wenig saftig, so daß man es schneiden kann und von einem angenehmen süßen Geschmack; die Kerne sind sehr klein.

Die Frucht reift im November und muß unter Fenstern, oder mit in Oel getränkten Papierdüten überdeckt so lange als möglich am Stocke bleiben, um ihre Reife bei uns zu erhalten.

Der Stock wächst kräftig und erfordert eine vorzügliche warme und geschützte Lage an einer Mauer. Die Blätter sind sehr groß, von Farbe schön lebhaft glänzend grün und sehr stark eingeschnitten. Von dem blauen Marokkaner unterscheidet er sich durch seine weißgelben Beeren und etwas größere und weniger filzige Blätter.

Es ist diejenige Traube, welche wir aus Mallaga in rohem Zustande in Kleie eingepackt erhalten; sie conservirt sich sehr gut und giebt eine vorzüglich beliebte Dessert=Frucht für den Spätwinter ab.

Nr. 88. Früher, weißer Damascener. Großer, gelber oder weißer Muskat. Weißer Griechischer. Malvasier. II. R.

v. Babo S. 180. Fint. S. 659. Nr. 76.

Eine südländische Traubenart, welche bei uns einen geschützten warmen Standort haben und in ihrer Cultur dem blauen Damascener gleich behandelt seyn will. In der Blüthe ist sie wie jene empfindlich und leidet bei kalter Witterung an der Ausbildung ihrer Beeren, übrigens ist es eine tragbare, feine und sehr angenehm schmeckende Tafeltraube. Die Traube ist groß, locker, bisweilen ästig. Der Traubenstiel ist lang und grün; die Beerenstiele sind lang, dünn, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind lang und gleichen in Größe und Farbe einer langen, gelben Mirabelle, sie sind großnarbig und fein punktirt und ihr zartes, saftiges Fleisch ist von einem angenehm süßen Geschmack. An der Traube findet man oft nach ungünstiger Witterung in der Blüthe viele unausgebildete kleine Beeren.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Stock wird stark und treibt lange, hellbraune, gestreifte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind fast kahl. Der Blattstiel ist lang, kahl und dick; das Blatt ist länglich, fünflappig, zugespitzt, eben, hellgrün, unten fast ganz kahl, der Rand ist scharf gezähnt.

Von dem blauen Damascener unterscheidet sich dieser durch weißgelbe Beeren, etwas kahlere Blätter und durch 14 Tage frühere Reife der Frucht.

Nr. 89. Später, weißer Damascener. Mutter mit den Kindern. Weiße Cibebe. Raisin de Montpellier. Cibebe blanco. II. R.

v. Babo. S. 181. Fint. S. 659. Nr. 77.

Gleicht dem vorher beschriebenen frühen, weißen Damascener, nur sind die Nebenäste der Traube größer (wovon er auch den Namen Mutter mit den Kindern erhalten hat), so wie seine Beeren mehr gelbgrün als gelb sind; von dem blauen Damascener ist er durch die Farbe der Beeren und stumpf gezähnten Blättern unterschieden.

Die Frucht reift Ende October.

Cultur, Blüthe, Reife und Gebrauch ist mit dem blauen Damascener völlig gleich.

Nr. 90. Weißer Muskatdamascener. Alexandrinischer Muskateller. Weißer Cibeben-Muskateller. Cibeben-Muskateller von Alexandrien. Weißer Alexander. Großbeeriger Muskateller. Muscat d'Alexandrie. Muscat long. Muscat pâle musqué. Muscat à gros grains. Alexandrian Frontignac. Muscat of Jerusalem. II. R.

v. Babo. S. 181. Christ Pomol. II. Bd. S. 354. Nr. 36.

Eine südländische Traubenart, die in Deutschland selten vorkommt und wegen ihrer späten Reife in Glashäusern erzogen nur als Tafeltraube, welche sich lange conservirt, einigen Werth hat. Der Stock kann nur an einer warmen Mauer oder in einem Glashause erzogen werden und auf Bogenreben angeschnitten, liefert er in sehr heißen Jahrgängen eine sehr wohlschmeckende Traube, ist aber leider in der Blüthe eben so empfindlich, als viele der edelsten Traubenarten mehr. Die Traube ist sehr lang, locker und ästig; der Traubenstiel ist lang, die Beerenstiele sind lang, dünn und warzig. Die Beeren sind sehr groß, lang, eyförmig, ungleich von Größe, grünlichgelb, großnarbig, weiß beduftet und dickhäutig; das Fleisch ist härtlich und in vollkommener Reife von einem süßen, gewürzhaften Muskatengeschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift spät im November und läßt sich lange aufbewahren.

Der Stock wird stämmig und treibt lange, braune, gefurchte und punktirte Reben. Der Blattstiel ist lang, dünn, roth, ohne Haare; das Blatt ist groß, fünflappig, kahl und hellgrün.

Nr. 91. Weiße Bronnertraube. I. R.

v. Babo. S. 204. Fint. S. 659. Nr. 78.

Ebenfalls eine südländische Traubenart, welche bis jetzt nur in der berühmten Sammlung der Wein- und Tafeltrauben des Herrn Freiherrn von Babo in Weinheim beobachtet, und dem verdienstvollen

Herrn Apotheker Bronner zu Heidelberg gewidmet wurde. Der Herr Apotheker Bronner machte mehrere Reisen nach Frankreich und in die südlichen Gegenden Deutschlands, um die verschiedenen Behandlungen der Cultur der Weinstöcke, so wie die Bereitung ihrer Weine kennen zu lernen, die in jenen Gegenden vorkommen, und veröffentlichte neuerdings seine interessanten Beobachtungen in geeigneten Zeitschriften.

Die weiße Bronnertraube unterscheidet sich von der blauen Bronnertraube, Nr. 84, nur durch ihre weißbeerigen Trauben, die etwas früher reifen als jene, und durch kleinere, weniger tief eingeschnittene Blätter, so wie überhaupt der Stock schwächer von Wuchs als der der blauen Bronnertraube, in Cultur, Blüthe und Gebrauch jenem übrigens gleich ist.

Nr. 92. Le grand Provençal hâtif. I. R.

Fint. S. 660. Nr. 79.

Diese vortreffliche Tafeltraube stammt ihrem Namen nach aus Frankreich und eignet sich vorzüglich zur Bekleidung von Lauben, Bogengängen und Spalieren. Als Weinbergstraube ist sie weniger zu empfehlen, indem sie einen nur sehr leichten und nicht haltbaren Wein liefert. Die Traube wird 18 Zoll lang und ist oben breit, locker rundästig. Die Beeren sind oval, ½ bis ¾ Zoll lang, weiß, dünnhäutig, vollsaftig, und von einem süßen Geschmack, sie platzen aber gerne in der Reife, welche schon Anfangs September eintritt.

Der Stock wächst ziemlich stark und trägt reichlich.

Nr. 93. Die Sevillische Rosine. Sevillische Cibebe. Kümmerlingstraube. II. R.

Fint. S. 660. Nr. 80. Christ Pomol. II. B. S. 354. Nr. 37.

Eine spanische Traubenart, welche bei uns sehr spät reift und nur unter Bedeckung von Fenstern, bei kurzem Schnitt, erst spät im November zur Reife gebracht wird. Die Traube ist 14 Zoll lang und 10 Zoll breit, ästig. Die Beeren sind 1½ Zoll lang, dickhäutig, gelblichweiß, saftig und fleischig und reifen spät im November. Der Stock treibt starke Reben, die hellbraun, gefurcht und etwas wollig sind. Der Blattstiel ist lang und grün; das Blatt ist glatt, hellgrün und am Rande scharf gezähnt. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Nach Christ ist die Sevillische Cibebe eine große, zottige, weiße Traube, deren Beeren sehr lang, walzenförmig geformt, vorne abgerundet, gegen den Stiel etwas mehr abnehmend, fast einer Gurke ähnlich sehen, daher die Traube auch den Namen Gugummertraube nach dem Provinzialausdruck Gugummer für Gurke führt. Die Beerenstielchen an dem Kamme sitzen voll erhabener, rauher, grauer Punkte. Die Haut der Beeren ist stärker und fleischiger als sonst bei den Cibeben gewöhnlich, von gelblichweißer Farbe, hell durchsichtig und an dem oval abgerundeten Ende sitzt ein

starker Stempelpunkt. Das **Fleisch** ist saftig und von einem angenehmen, sehr süßen Geschmack, es enthält nur 1 Kern, seltener 2 bis 3.

Die **Frucht** reift im Freien bei günstigem Sommer gegen Ende October.

Nr. 94. Großer gelber Boromeo. I. R.

Fint. S. 660. Nr. 81.

Diese vorzügliche, südländische Tafeltraube, welche in Sanssouci beobachtet und beschrieben wurde, verlangt in unserer Gegend einen warmen Stand an einer Mauer und kurzen Schnitt, der Wein, welcher aus den Trauben gewonnen wurde, ist aber nur leicht befunden worden. Die **Traube** ist 18 Zoll lang, breit und ästig. Die **Beeren** sind ¾ Zoll lang, meist oval, einige auch rund, gelb, weiß beduftet, dickhäutig, etwas fleischig und von einem süßen, erhabenen und gewürzhaften Geschmack.

Die **Frucht** reift in günstigen Sommern Ende October.

Der **Stock** wächst kräftig und treibt starke, hellgraue, engknotige Reben, die mit starken Augen besetzt sind. Das **Blatt** ist groß, einwärts gebogen, stark zertheilt, unten wollig und am Rande groß gezähnt.

Nr. 95. Saint Lorenz-Traube. I. R.

Fint. S. 661. Nr. 81.

Eine vortreffliche französische Tafeltraube, die ebenfalls in Sanssouci angebaut und beobachtet worden ist; sie verlangt einen guten, warmen Stand und Schutz vor dem Regen in der Blüthe, weil sonst die Trauben leicht zweiwüchsig werden. Die Traube wird 12 bis 16 Zoll lang und 8 Zoll breit, wächst sehr locker und häufig zweifach; der **Traubenstiel** ist lang und stark, die **Beerenstiele** sind ebenfalls lang, dünn und laufen nach oben verdickt zu. Die **Beeren** sind 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, gelb, weiß beduftet, fleischig, saftreich und von süßem edlem Geschmack.

Die **Frucht** reift bei guter Witterung und warmem Stand am Spalier gegen das Ende des October.

Der **Stock** wächst sehr stark, verlangt einen kurzen Schnitt und treibt alsdann lange, kräftige Reben, die von Farbe rothbraun und gefurcht sind und deren Knoten weit aus einander stehen. Der **Blattstiel** ist lang und grün; das **Blatt** ist fünflappig, tief geschlitzt, hellgrün, ohne Wolle, am Rande groß und scharf gezähnt.

Nr. 96. Die gelbe Spanische Rosine. I. R.

Fint. S. 661. Nr. 83.

Auch diese spät reifende südländische Traubenart wurde in Sanssouci beobachtet und von dem Herrn Hofgärtner **Fintelmann** beschrieben. Die **Traube** wird 16 Zoll lang und 8 Zoll breit und

wächst locker und ästig; der Traubenstiel ist lang. Die Beeren sind 1 Zoll lang und ¾ Zoll breit, dickhäutig, gelb, weiß beduftet, fleischig, saftreich und von einem süßsäuerlichen Geschmack; sie enthalten 2 Kerne.

Die Frucht reift im November, wird aber nur bei vorzüglich gutem Herbst vollkommen und wird deßhalb am sichersten unter Fenstern erzogen.

Der Stock wächst kräftig und treibt starke, hellbraune, weitknotige und etwas wollige Reben. Der Blattstiel ist röthlich; das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, hellgrün, oben glatt, unten etwas rauh; der Rand ist mit scharfen, etwas eingebogenen Zähnen besetzt.

Nr. 97. Italienisch Weiß. I. R.

Allg. T. G. Mag. III. B. 1806. S. 141. Taf. 12.

Eine lange, dünne, zottliche Traube, die nicht immer sich ganz voll setzet und nur meistentheils oben ein Paar lange Nebenzweige hat, nach unten zu aber weitläufig und locker ansetzt und sich lang ausdehnt; die Beerenstiele sind ziemlich lang und grün, der Kamm aber, durch welchen sie mit dem Hauptstiel zusammenhängen, ist kurz. Die Beeren sind fast 1 Zoll lang und ¾ Zoll breit, eyförmig, von ungleicher Größe, sehr zarthäutig, von fast goldgelber Farbe, mit schwachem weißem Duft belegt. Das Fleisch ist zart, halbflüssig, vollsaftig, weiß und von angenehm süßem Geschmack. Die Kerne, deren 2 bis 3 in jeder Beere enthalten sind, sind lang, kurz zugespitzt, am obern Theil röthlich.

Die Frucht reift Ende September.

Der Stock wird nicht groß und treibt nur schwache, gelbröthliche und fein geriefte Reben. Das Blatt ist klein, ziemlich rund, dreilappig, nur wenig tief eingeschnitten, von feiner Textur, es ist oben grasgrün, unten etwas weißwollig und am Rande ungleich, aber sehr scharf gezähnt.

Zweite Ordnung. Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Rebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 98. Blaue Eicheltraube. Blauer Spitzwälscher. II. R.

v. Babo. S. 174. Fink. S. 662. Nr. 84.

Stammt wahrscheinlich aus Italien und ist in Deutschland noch wenig bekannt; ihre Benennung hat sie von ihren eichelartig geformten, langen Beeren erhalten. Die Traube ist in ihrem gehörigen Reifegrad wohlschmeckend, und reift etwas früher als die später vorkommende weiße Eicheltraube, von welcher sie sich durch die Farbe ihrer Beeren, größere und lockere Trauben und durch ihr fünflappiges Blatt unterscheidet. Da sie eine spät reifende Sorte ist, so muß sie

ihren Stand an einer warmen Mauer oder an einem Gewächshaus erhalten und auf langes Holz angeschnitten werden; übrigens ist sie dauerhaft in der Blüthe, tragbar und von besserem Geschmack als die weiße Eicheltraube. Die Traube ist locker, 8 bis 10 Zoll lang, oft ohne Nebenäste. Die Beerenstiele sind lang, dick und warzig. Die Beeren sind lang, nach beiden Enden zugespitzt, blau, blau beduftet, groß gerarbt, fleischig und von ziemlich angenehmem Geschmack.

Die Frucht reift im November und hält sich bis in den März.

Der Stock ist stämmig und treibt lange, starke, hellbraune und gestreifte Reben. Der Blattstiel ist lang, dick und grünlichroth. Das Blatt ist fünflappig, hellgrün und unten wollig.

Nr. 99. Lacrymae Christi. II. R.

Fint. S. 663. Nr. 87.

Eine italienische Traubenart, aus welcher der bekannte Lacrymae Christi Wein am Vesuv bereitet wird; da sie in unserem Clima unter die spät reifenden Sorten gehört, so kann sie nur an einer warmen Mauer und bei vollem Sonnenstande zur Vollkommenheit gelangen. Die Traube ist 6 bis 8 Zoll lang und 4 Zoll breit und sehr locker; der Traubenstiel ist lang und röthlich; die Beeren sind länglich, schwarzblau, blau beduftet, etwas fleischig, rothsaftig und von einem süßen, aromatischen Geschmacke.

Die Frucht reift spät im October oder November und hält sich bis in den März.

Der Stock bleibt schwach, seine Reben sind schwach, dunkelbraunroth und engknotig. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, glatt und etwas röthlich. Das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, von Farbe dunkelgrün.

Wegen langer Dauer eine schätzbare Tafeltraube.

Nr. 100. Ungarisch Blau. I. R.

Allg. T. G. Mag. I. B. 1804 S. 131. Taf. 7.

Die Traube ist beinahe cylinderförmig, mittelmäßig groß, ästig und ihre Beeren stehen ziemlich dicht an einander an kleinen, grünen Stielen. Die Beeren sind groß, doch giebt es auch kleinere darunter, sie sind von Form länglich, etwas dickhäutig, schwarzblau, hellblau beduftet, saftig und von angenehm süßem, stärkendem Geschmack. Jede Beere enthält 2 Kerne von ziemlicher Größe, deren größerer Theil dick und braungelb, die kurze, stumpfe Spitze derselben aber weißgrün ist.

Die Frucht reift Ende September.

Das Blatt ist fünflappig, tief eingeschnitten, die Lappen sind an ihrer Basis breit und rund und laufen nach oben schmal zu. Man könnte den Umkreis des Blattes rund nennen, wenn die beiden Abtheilungen desselben am Stiele nicht etwas weiter von einander stän-

den als die übrigen; der Rand ist mit großen und meistens gleichförmigen Zähnchen besetzt, die nur gegen die Spitze zu etwas kleiner werden; es ist oben dunkel und unten hellgrün. Der Blattstiel ist stark und etwas röthlich.

Von dem blauen Ungar in von Babo's Traubenwerk, Seite 166, unterscheidet sich dieser durch seine großen und länglichen Beeren und seine fünflappigen Blätter, während jener sehr ungleiche, größtentheils kleine und runde Beeren, und dessen Traube Aehnlichkeit mit der blauen Corinthe hat.

Nr. 101. Blauer Scheuchner. II. R.

v. Babo. S. 199. Christ Pomol. II. B. S. 349. Nr. 30.

Soll aus der Gegend von Oedenburg in Ungarn herstammen, verlangt einen warmen Stand an einer Mauer oder Planke und muß am Spalier, auf Bogenreben geschnitten, erzogen werden. Der Stock ist in der Blüthe etwas empfindlich und ziemlich tragbar; die Trauben reifen aber spät und haben keinen besondern ökonomischen Werth. Die Traube ist groß, 5 bis 7 Zoll lang, dicht, ästig, oben breit. Der Traubenstiel ist lang und dick; die Beerenstielchen sind kurz, dick und warzig. Die Beeren sind länglich, narbig, dickhäutig, schwarzblau und blau beduftet; das Fleisch ist röthlich, saftig und enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift spät im October.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß und treibt ziemlich lange, rothbraune und gefurchte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, roth und kahl. Das Blatt ist rund oder länglich, fünflappig, tief eingeschnitten, eben, kahl und glänzend, unten ist es weißfilzig, die Hauptrippen sind roth; der Mittellappen ist zugespitzt und läuft nach seiner Basis stark verjüngt zu.

Die Christ'sche Beschreibung dieser Traube weicht in vielen Stücken von der des Herrn Freiherrn von Babo ab, so daß zu vermuthen ist, daß er wohl eine andere Traube dafür genommen hat; nach ihm ist die Traube groß, lang, sehr zottig und bilden die Nebenäste gleichsam viele kleine Trauben, von oben bis unten mit abgesonderten Stielen, an deren Ende die Beeren locker auf einander hängen. Die Beeren sind groß, rund, schwarz, dickhäutig, haben einen vertieften Stempelpunkt und 3 bis 4 längliche Kerne; ihr Geschmack ist sehr angenehm und gleicht dem des blauen Trollingers.

Die Frucht reift Anfangs October und läßt ihrem Geschmack nach hoffen, daß sie einen feurigen Wein giebt.

Der Stock ist sehr triebig und fruchtbar und hat wohlgebildete Blätter, die meistens ohne Einschnitte sind.

b. Rothe Trauben.

Nr. 102. Trübrother, früher Ungarischer. I. R.

v. Babo. S. 662. Nr. 85.

Eine gute Tafel- und Weintraube, die frühzeitig reift. Die Traube ist 6 bis 7 Zoll lang und ihre Beeren stehen etwas enge an einander; der Traubenstiel ist lang, die Beerenstiele sind lang, grün und warzig. Die Beeren sind dünnhäutig, länglich, röthlich, blau beduftet, saftig und von sehr süßem Geschmack.

Die Frucht reift Anfangs October und giebt einen guten Wein.

Der Stock wird ziemlich stark und treibt kurze, rothbraune Reben. Das Blatt ist fünflappig, dunkelgrün, oben rauh und unten etwas wollig.

Nr. 103. Rother Champagner. I. R.

Fint. S. 662. Nr. 86.

Ebenfalls eine gute Tafel- und Weintraube, die reichlich trägt. Die Traube ist 7 Zoll lang und 5 Zoll breit. Die Beeren sind ¾ Zoll lang, oben zugespitzt, von Farbe hellroth, blau beduftet, saftreich und von sehr süßem Geschmack; jede Beere enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock ist schwach und treibt dünne, hellbraune und engknotige Reben. Der Blattstiel ist roth; das Blatt ist fünflappig, tief ausgeschnitten, mit starken Adern durchzogen, von Farbe dunkelgrün, auf der Oberfläche narbig und unten etwas rauh anzufühlen.

Nr. 104. Die Pfirschentraube. I. R.

Allg. T. G. Mag. I. B. 1804. S. 167. Taf. 10.

Die Traube ist klein, zottlich, von kurzer, keilförmiger Gestalt und hat einige kleine Nebenäste. Die Beeren sind ziemlich groß, etwas länglich, dickhäutig, von Farbe sind sie röthlich, in's Gelbe und Grünliche übergehend, schwach beduftet, wie man dieses Colorit bei einigen Pfirschen findet, und wovon man ihr auch wohl den Namen gegeben haben mag. Das Fleisch ist grün, markig, ziemlich fest, wenig saftig, und von einem angenehm süßen, gewürzhaften Geschmack; es enthält gewöhnlich nur 2 Kerne, die hinten dick, nach vorne gerade aus zulaufen und von schmutzig grauer Farbe sind.

Die Frucht reift im October.

Der Stock hat bräunliches Holz, die jungen Reben aber sind grün. Der Blattstiel ist zuweilen roth gefärbt; das Blatt ist groß, dreilappig, tief eingeschnitten, die untern Lappen sind noch leicht eingeschnitten und der Rand ist mit sehr ungleichen großen und kleinen Zähnen besetzt.

c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.

Nr. 105. Weiße Eicheltraube. III. R.

v. Babo. S. 172.

Kommt in Italien und häufig in Frankreich, seltener dagegen in Deutschland, und zwar unter nachfolgenden Benennungen vor: Eicheltraube in Würtemberg, Hirschballen bei Eichelberg, Stettfelden und Zeutern in Bruhrheim; Bissutelli in Italien, Pinquant Paul, Pisutelli in Frankreich, Vogelschnabel, Bec d'oiseau, Cornichon blanc, weißer Spitzwälscher bei verschiedenen Autoren. Diese sehr spät reifende Traubenart kann in unserem Clima nur an sehr warmen Mauern am Hochspalier oder an Glashäusern erzogen werden; der Stock erfordert einen langen Schnitt, ist sehr fruchtbar, die Blüthe ist dauerhaft, allein selten nur wird die Traube vollkommen reif und verdient nur wegen der besondern Form der Beeren von Liebhabern eine Stelle im Garten eingeräumt. Die Traube ist sehr groß, lang, ästig, zuweilen einfach, meistens locker; der Traubenstiel ist lang und dick. Die Beerenstielchen sind lang, grün und warzig. Die Beeren sind sehr lang, ziemlich gleich groß, 6 bis 10 Linien lang und 4 bis 7 Linien breit, im unreifen Zustande sind sie stark zugespitzt (eichelförmig), von Farbe grün, grau beduftet, großnarbig, dickhäutig, fleischig, werden selten ganz reif und nur bei vollkommener Reife süß, gewöhnlich bleiben sie säuerlich.

Die Frucht reift spät im November.

Der Stock wird stämmig und treibt starke und lange Reben. Der Blattstiel ist lang, dick, grün und röthlich angelaufen. Das Blatt ist häufiger drei- als fünflappig, hellgrün und wollig.

Nr. 106. Weißer Verjus. Verjus. III. R.

v. Babo. S. 175.

Eine südländische Traubenart, aus welcher in Frankreich der Saft in noch nicht völlig reifem Zustande gepreßt und, mit Zucker versetzt, unter dem Namen Verjus zu verschiedenen Speisen und Getränken benutzt wird; auch werden die Beeren, in Zucker eingemacht, aufbewahret. Der Stock verlangt durchaus den wärmsten Sonnenstand an einer Mauer und wird am besten auf Bogenreben erzogen, und da er in der Blüthe ziemlich dauerhaft ist, so trägt er auch gewöhnlich reichlich. Die Traube ist groß, meistens einfach, locker; der Traubenstiel ist bald lang, bald kurz. Die Beerenstiele sind lang, dick, grün und warzig. Die Beeren sind lang und haben die Gestalt einer kleinen, grünen Zwetsche, sie sind von Farbe weißgelb und weiß beduftet, narbig und fein punktirt. Das härtliche Fleisch, welches mit einer dicken Haut umgeben ist, schmeckt säuerlich und nur in sehr heißen Sommern süßlich, weßhalb auch die Traube selbst in Frankreich nur zur Bereitung des Verjus benutzt wird.

Der Stock wird ziemlich groß und treibt lange, hellbraune und gestreifte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang und roth; das Blatt ist rund, fünflappig, tief eingeschnitten, die Ausschnitte sind stark ausgeweitet, es ist kahl; die Mittellappen sind spitz und laufen nach der Basis stark verjüngt zu.

Nr. 107. Früher von der Lahn. I. R.

v. Babo. S. 184. Fint. S. 663. Nr. 89.

Kommt in den meisten holländischen und deutschen Gärten unter dem Namen Von der Lahn vor und ist eine der vorzüglichsten Tafeltrauben, wegen ihres feinen und delikaten Geschmackes und ihrer frühen Reife und Haltbarkeit am Stocke, welche nicht genug empfohlen werden kann, obgleich sie zur Weinbereitung nichts taugt. Der Stock verlangt einen sehr geschützten Standort an einer warmen Mauer oder Planke und wird dem weißen Gutedel gleich behandelt und am Spalier erzogen. In der Blüthe ist diese Sorte unter günstigen Culturverhältnissen sehr dauerhaft und fruchtbar, und wegen ihrer ziemlich langen Dauer am Stocke sehr schätzbar. Die Traube ist ziemlich groß, sehr locker, hängend und ästig. Der Traubenstiel ist lang und dünn; die Beerenstiele sind lang, dick und warzig. Die Beeren sind 6 bis 10 Linien lang und 4 bis 7 Linien breit, länglich-rund, großnarbig, von Farbe gelblichweiß und weiß beduftet; sie haben keine weitern Abzeichen; das Fleisch ist zart und von angenehm süßem, doch nicht erhabenem Geschmack.

Die Frucht reift Mitte September.

Der Stock wird ziemlich stark und seine Reben sind rothbraun; die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist sehr lang und meist kahl; das Blatt ist länglich, dreilappig, tief eingeschnitten, oben kahl und von Farbe dunkelgrün, unten ist es wollig.

Nr. 108. Die späte Lahntraube. II. R.

v. Babo. S. 186.

Sie stammt aus Frankreich und ist bis jetzt nur in der Sammlung des Herrn Freiherrn von Babo zu finden. Wegen der späten Reife der Traube in unserem Clima, woselbst sie ihren eigenthümlichen Geschmack nicht vollkommen erhält, kann sie nur an einer sehr warmen Mauer oder unter Bedeckung von Fenstern erzogen werden, übrigens ist ihre Behandlung der der frühen Lahntraube gleich, erlangt aber niemals den angenehmen Geschmack ihrer Namens-Schwester. Ihre Reifzeit in unserer Gegend würde auch in günstigen Sommern erst im November fallen. Von der frühen Lahntraube unterscheidet sich der Stock durch seine fast kahlen Endspitzen der jungen Zweige, wenig wollige und fast kahle und fünflappige Blätter und seine spät reifenden Trauben.

Nr. 109. Früher weißer Malvasier. I. R.

v. Babo. S. 187. Fint. S. 664. Nr. 90.

Diese vorzügliche frühe Tafeltraube verdient wegen ihres feinen Geschmacks und frühen Reife in jedem Garten eine Stelle, zumal der Stock derselben sehr fruchtbar ist und bald Früchte liefert. Die Trauben faulen aber sehr bald am Stocke und müssen daher bei geeigneter Reife abgenommen werden. Der Stock ist in der Blüthe empfindlich und muß deßhalb am Spalier an Mauern erzogen und wie der weiße Gutedel beschnitten und behandelt werden. Die Traube ist groß, 6 Zoll lang, locker, zuweilen auch etwas dicht, einfach, bisweilen nur ästig; der Traubenstiel ist lang. Die Beeren sind groß, länglich, zuweilen fast rund, grünlichweiß, mit grauem Duft überzogen, die Haut ist dünn, narbig und fein punktirt; das Fleisch ist zart, saftig und von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift im September, fault aber bald am Stocke.

Der Stock ist von mittlerer Größe, seine Reben sind lang, von Farbe braun, gefurcht und gefleckt. Der Blattstiel ist lang und kahl; das Blatt ist drei- und fünflappig, meistens tief eingeschnitten, unten etwas wollig, bisweilen auch kahl; der Mittellappen läuft nach seiner Basis stark verjüngt zu.

Nr. 110. Später weißer Malvasier. Bureaut. I. R.

v. Babo. S. 188. Fint. S. 664. Nr. 91.

Eine fruchtbare Traubensorte, die wahrscheinlich aus Italien herstammt und in Deutschland nur in wenigen Gärten vorkommt; sie ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft und bringt etwas spät reifende Trauben hervor, die sehr angenehm schmecken und deßhalb zu den besseren Tafeltrauben gezählt werden. Der Stock unterscheidet sich von dem des frühen Malvasier durch seine etwas mehr ästige und spät reifende Trauben, kürzere Blattstiele und weniger tief eingeschnittene Blätter; er gehört bloß in den Garten an's Spalier, nicht in den Weinberg und wird dem frühen Malvasier gleich behandelt.

Nr. 111. Früher Leipziger. Gelbe Seidentraube. Seidentraube. Weiße Eibebe. Kilianer. Frühweißer. Früher Orleans. Raisin de Lindau. Melier blanc hâtif. I. R.

v. Babo. S. 194. Fint. S. 665. Nr. 92. Christ Pomol. II. B. S. 337. Allg. T. G. Mag. IV. B. 1807. S. 59. Taf. 4.

Diese in dem nördlichen Deutschland sehr häufig verbreitete vorzügliche Tafeltraube, welche daselbst unter den Namen Frühleipziger oder Kilianer fast in jedem Garten angetroffen und in der Gegend von Heidelberg, bei Neuenheim und Handschuchsheim, an Lauben,

Spalieren und selbst in Weinbergen erzogen wird, findet sich im südlichen Deutschland, außer den angegebenen Orten, seltener, und scheint daselbst sowohl in den Gärten als Weinbergen allgemein zu fehlen. Ihren Namen Seidentraube hat sie von dem nunmehr eingegangenen Seidengarten in Heidelberg, der ehemals ein kurfürstlicher Lustgarten war, in welchem schon vor vielen Jahren französische und italienische Weinarten angepflanzt worden waren, erhalten, unter welchem Namen sie auch in jener Gegend vorzüglich bekannt ist. Der Stock ist in der Blüthe etwas empfindlich und taugt deßhalb nicht in den Weinberg, sondern besser an hohe Mauern und an Spaliere oder Lauben, woselbst er bei einem warmen Stand, auf Bogenreben und Zapfen geschnitten, eine bedeutende Ausdehnung erlangt, auch in Pyramidenform erzogen reichliche Erndten liefert. Die Traube eignet sich nicht zur Weinbereitung, indem sie keinen gehaltreichen Wein liefert, desto vorzüglicher aber ist sie als frühe Tafeltraube, als welche sie mit dem frühen Clävner durch frühe Reife wetteifert; auch ist sie hauptsächlich zum Treiben in Glashäusern oder Weinkästen zu empfehlen.

Die Traube ist 6 bis 8 Zoll lang, ästig, meist engbeerig, oben ist sie breit und läuft nach unten spitzig zu. Der Traubenstiel ist lang; die Beerenstielchen sind kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind 6 bis 10 Linien lang und 4 bis 7 Linien breit, länglich, zuweilen rund, von Farbe gelb, weiß beduftet, dünn-häutig, durchsichtig, sehr saftig und fleischig, von angenehm süßem Geschmack, sie enthalten 2 Kerne.

Die Frucht reift schon Ende August und ist die früheste unter den weißen Trauben.

Der Stock wird stark und treibt lange, braune, gefurchte und punktirte langknotige Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, röthlich und kahl; das Blatt ist länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, von Farbe gelblichgrün, oben kahl, unten hellgrün und in den Winkeln der Hauptrippen etwas wollig, der Rand ist breit und scharf gezähnt. Die Blattrippen sind roth gefärbt und die Mittellappen nach oben zugespitzt, an der Basis breit und wenig verjüngt zulaufend. Von dem gelben Orleans unterscheidet sich diese Traube durch lockere Beeren, weicheres Fleisch, dünnere Haut derselben und durch frühere Reife.

Nr. 112. Grüne Seidentraube. Weißer Languedoc. Yeux épars. I. R.

v. Babo S. 196. Fint. S. 665, Nr. 93.

Diese Traubenart wurde bis jetzt nur in Handschuchsheim an Lauben und Spalieren an Gebäuden, und in der v. Babo'schen Sammlung in Weinheim beobachtet; sie ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, und reift frühzeitig, jedoch später als die vorher beschriebene

Art. Cultur und Gebrauch ist mit jener gleich, doch steht diese in Hinsicht der Güte der Frucht dem Frühleipziger etwas nach.

Der Stock unterscheidet sich von dem des Frühleipzigers durch seine kahlen Endspitzen der jungen Zweige, und seine langstieligen, länglichern Blätter, und die Traube durch ihre mehr einzeln als dicht stehenden Beeren, deren Farbe weißlichgrün ist, und denen des Frühleipzigers im Geschmacke etwas nachstehen.

Nr. 113. Grüner Oliver. Oliver und Oberländer im Elsaß. Hammelschwanz, bei Caub am Rhein. Weißer Kleinedel. Fuchsschwanztraube, in Sanssouci. II. R.

Als Tafeltraube hat sie keinen besondern Werth, doch soll sie einen ziemlich guten, aber leichten Wein geben, man findet sie nirgends weiter als in den Weinbergen im Elsaß und bei Caub am Rheine, was wohl auf ihren geringen Werth schließen läßt. Der Stock treibt ziemlich in's Holz und möchte wohl die Behandlung und den Schnitt des weißen Gutedels am besten vertragen; in der Blüthe ist er ziemlich dauerhaft, und die Traube reift zur gehörigen Herbstzeit. Die Traube ist groß, sehr lang, ästig und locker; der Traubenstiel ist lang und dünn. Der Beerenstiel ist kurz, dünn und warzig; die Beeren sind 5—7 Linien lang, und 3⅓—4½ Linien breit, länglich, oft fast rund und von ziemlich gleicher Größe; ihre Farbe ist gelblichgrün, mit weißem Duft überzogen, die Haut ist durchsichtig, mit Adern durchzogen und klein genarbt, der Geschmack ist angenehm süß.

Die Frucht reift gegen das Ende des October.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß, treibt lange, braunrothe und punktirte Reben, deren kleine Knoten kurz auf einander folgen. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang und dünn; das Blatt ist rund, fünflappig, tief eingeschnitten, die Blattausschnitte sind stark ausgeweitet, woran man es leicht erkennen kann, unten ist es etwas wollig, und am Rande lang gezähnt.

Nr. 114. Gelber Smyrnaer. I. R.

Fint. S. 666. Nr. 96.

Wurde in Sanssouci beobachtet und beschrieben.

Die Traube ist 6 Zoll lang und 4 Zoll breit, und sehr locker. Die Beeren sind ¾ Zoll lang, und ½ Zoll breit, länglich, etwas zugespitzt, von Farbe hellgelb mit braunen Punkten besetzt; das Fleisch ist weich, saftig und von süßem Geschmack.

Die Frucht reift Anfangs October.

Der Stock ist von mittlerer Größe, die Reben sind schwächlich, braun und engknotig. Der Blattstiel ist röthlich; das Blatt ist kurz eingeschnitten, die Rippen sind am untern Theile desselben wollig und der Rand ist grob gezähnt. Soll sehr reichlich tragen.

Nr. 115. Frühe, gelbe Eibebe aus Sevilla. I. R.

Fint. S. 666. Nr. 96.

Eine vorzügliche Tafeltraube, welche in Sanssouci beobachtet und beschrieben wurde. Die Traube ist 10 Zoll lang, und 4 Zoll breit, ohne Nebenäste, und sehr locker. Die Beeren sind $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und $\frac{5}{8}$ Zoll breit, lang gestielt, gelbgrün, weiß beduftet, dünnhäutig, saftig, und von angenehm süßem Geschmack; sie enthalten drei Kerne.

Die Frucht reift im October.

Der Stock wird stark, und treibt kräftige, hellbraune, engknotige Reben, die mit großen Augen besetzt sind. Der Blattstiel ist glatt und grün; das sehr große Blatt ist fünflappig, kurz eingeschnitten und am Rande mit großen Zähnen besetzt.

In Christ's Pomologie II. B. S. 354 Nr. 37 kommt eine Sevillische Eibebe, auch Kümmerlingstraube genannt, vor, welche wohl mit der obigen eine und dieselbe Sorte seyn mag. Die Beschreibung derselben ist folgende:

Eine große, zottige, weiße Traube, deren Beeren sehr lang und nur halb so dick, als lang, von walzenförmiger Gestalt, vorn abgerundet, nach dem Stiel etwas spitziger zulaufend, einer Gurke ähnlich sind, und daher vom gemeinen Mann die Gugummertraube genannt wird. Die Beerenstielchen am Kamme sitzen voll erhabener, rauher Punkte. Die Haut der Beeren ist stärker und fleischiger als bei den andern Eibeben gewöhnlich ist, sie ist gelblich weiß, hell durchsichtig und hat auf ihrem Gipfel einen starken Stempelpunkt; die Beere ist saftig, von angenehm süßem Geschmack, und enthält 1 — 3 Kerne.

Die Frucht reift bei günstiger Witterung gegen Ende October.

Nr. 116. Weißer Champagner. I. R.

Fint. S. 666. Nr. 97.

Eine mehr zur Weinbereitung als für die Tafel geeignete Traubensorte, welche in Sanssouci beobachtet und beschrieben wurde. Die Traube ist 8 Zoll lang und 4 Zoll breit, etwas engbeerig. Die Beeren sind $\frac{3}{4}$ Zoll lang, $\frac{1}{2}$ Zoll breit, oft zweifach, ihre Haut ist dünn, grünlichgelb, weiß beduftet, sie sind saftreich und von angenehm süß-säuerlichem Geschmack und enthalten zwei Kerne.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wird kräftig, und treibt starke, hellbraune, engknotige, mit großen Augen besetzte Reben. Der Blattstiel ist röthlich; das Blatt ist tief geschlitzt, oben etwas rauh und unten wollig.

Dritte Ordnung. Engbeerige Trauben mit großen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 117. Blauer von Alicant. II. Rang.

Fint. S. 668. Nr. 100. Christ Pomol. II. B. S. 352. Nr. 34.

Eine Spanische Traubensorte von außerordentlicher Größe und vorzüglich delicatem Geschmack; sie füllt einen Teller vollkommen und kann mit Recht, so wie der weiße Marokkaner, der Riese unter den Trauben heißen. Ihre Form ist sehr veränderlich, bald ist sie pyramidalisch, bald bis über die Mitte ungleich dick und fällt dann schnell ab. Die Traube ist gewöhnlich 7 Zoll lang und 5 Zoll breit, und ihre Beeren stehen ziemlich dicht an einander. Die Beeren sind ⅞ Zoll lang, und ½ Zoll dick, etwas länglich, öfters auch rund, vor ihrer Ausbildung sind sie am obern Ende etwas platt gedrückt und eckig und in der Mitte etwas eingezogen, woselbst sich ein starker, grauer Stempelpunkt befindet; später schwellen sie auf und nehmen ihre rundliche Form an. Die Farbe der dicken Haut ist schwarzroth, mit blauem Duft überzogen; das Fleisch ist zart, grün und von angenehm süßem und in vollkommener Reife sehr gewürzhaftem Geschmack. Die Kerne haben in der Mitte herunter einen carminrothen Strich.

Die Frucht reift im November, erfordert aber einen sehr warmen Stand und vorzüglich günstige Witterung, um ihre wahre Güte zu erlangen.

Der Stock, welcher sehr reichlich trägt, treibt ziemlich starke, braune und weitgelenkige Reben. Der Blattstiel ist grün, das sehr große Blatt ist dünn, tief eingeschnitten, glatt und am Rande scharf gezähnt; Christ giebt ihm die Größe eines Kürbisblattes.

Nr. 118. Cambridsche botanische Gartentraube. The Cambridge Botanic Garden Grape. II. R.

Pomol. Mag. I. B. Nr. 21. Hort. Sociét. Cat. S. 73. Nr. 26.

Diese vortreffliche Tafeltraube wurde in dem botanischen Garten der Universität zu Cambridge an einer Mauer gefunden, woselbst sie sich durch ihre auffallende Größe und frühzeitige Reife, indem sie selten später als gegen das Ende des September zeitigt, und selbst in ungünstigen Jahren zur Vollkommenheit gelangt, vor andern Traubenarten vortheilhaft auszeichnet. Der Herr Verfasser des Pomological Magazin stellt aber nicht in Abrede, daß sie wohl mit dem Plak Prince die auch der blaue von Alicante genannt wird, eine Sorte sei, zweifelt aber, daß dieser jemals in dem Englischen Clima zu einer so frühen Reife gelangen könne, als diese.

Die Traube ist 9 — 10 Zoll lang, und läuft nach unten etwas spitzig zu. Die Beeren stehen dicht an einander, sie sind sehr

und seine langen, markigen Reben eignen sich sehr gut zur Bekleidung von hohen Spalieren, Dachlauben und hohen Giebelwänden. In der Blüthe ist er ziemlich dauerhaft, die Trauben reifen aber sehr spät und möchten daher besser unter Fenstern als im Freien gedeihen. Die Traube wird gegen 14 Zoll lang und 10 Zoll breit, und wiegt oft 4—5 Pfund, sie ist locker, ästig und wächst etwas zottig. Die Beeren sind länglichrund, 6—10 Linien lang, und 4 — 7 Linien breit, gelblich weiß, schwarznarbig, dickhäutig, mit Adern durchzogen, fleischig und von süß-säuerlichem Geschmack.

Die Frucht reift spät im November, ist mit dem weißen Trollinger und dem großen Spanier nahe verwandt, unterscheidet sich aber von diesem durch seine länglicheren Beeren.

Der Stock wächst stämmig und wird groß, treibt starke, markige, hellbraune und gefurchte Reben, deren Knoten weitläufig stehen. Die Endspitzen der jungen Triebe sind etwas wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, roth und etwas wollig. Das Blatt ist groß, bald rund, bald länglich, fünflappig, tief eingeschnitten, oben eben und glänzendgrün, unten grau wollig und am Rande grob und ungleich gezähnt.

Nr. 122. Weißer Välteliner. Weißer Reifler. II. R.

v. Babo S. 208. Fint. S. 669. Nr. 102.

Scheint Französischer Abkunft zu seyn, in seiner Behandlung, Blüthe und Gebrauch ist er dem rothen Välteliner Nr. 119 gleich, von welchem er sich nur durch seine weißen Beeren und etwas spätere Reife, so wie durch seine weniger tief eingeschnittenen, und am Rande stumpf gezähnten Blätter unterscheidet.

Nr. 123. Weißer Alexandrinischer Muskateller. I. R.

Fint. S. 669. Nr. 103.

Diese vorzügliche Tafeltraube gleicht dem Alexandrinischen rothen Muskateller Nr. 120, nur daß ihre Beeren gelblichweiß und weiß beduftet, und die Blätter desselben weniger tief eingeschnitten sind als bei jenem.

Nr. 124. Gelbe Portugiesische Rosine. I. R.

Fint. S. 669. Nr. 104.

Die Traube ist 18 Zoll lang und 8 Zoll breit, und sehr dicht; die Beeren sind 1 Zoll lang, oval, gelb, weiß beduftet, dickhäutig, sehr fleischig und von einem süß-säuerlichen Geschmack.

Die Frucht reift bei uns Ende November's und wird im Freien nie reif, muß daher nur unter Fenstern oder im Glashause erzogen werden.

Der Stock ist kräftig, und treibt starke, braunröthliche und etwas wollige Reben, deren Knoten enge stehen und mit großen erhabenen Augen besetzt sind. Der Blattstiel ist roth; das Blatt

ist tief eingeschnitten, einwärts gebogen, glatt und am Rande grob gezähnt; die Blattrippen sind am untern Theil desselben wollig.

Nr. 125. Gelbe Spanische Rosine. I. R.

Fint. S. 669. Nr. 105.

In Sanssouci angebaut und beschrieben. Die Traube ist 16 Zoll lang und 6 Zoll breit, etwas locker. Die Beeren sind 1 Zoll lang und ½ Zoll breit, gelb, weiß beduftet, fleischig und von süßsäuerlichem Geschmack; sie enthalten 2 Kerne.

Die Frucht reift, wie die vorhergehende, Ende November und gelangt bei uns nur unter Fenstern zur Reife.

Der Stock wird stark und treibt dicke, braune und weitknotige Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Das Batt ist auf der Oberfläche glatt, aber unten etwas wollig; der Blattstiel ist roth.

Vierte Ordnung. Engberige Trauben mit kleinen oder gar keinen Rebenästen.

a. Blaue Trauben.

Nr. 126. Blauer Blussard. Schwarzer Hamburger. Schwarze Warnertraube. Bloussard noir. Fendant rouge. I. R.

v. Babo S. 201. Fint. S. 670. Nr. 106.

Eine vortreffliche Tafeltraube, die häufig am Genfersee in den Weinbergen vorkommt und von dort aus an den Oberrhein gekommen seyn soll, woselbst sie häufig am Fohrenberg, bei Ihringen, am Kaiserstuhl und in verschiedenen Gärten am Rhein erzogen wird. Der Stock ist für unsere Weinberge etwas empfindlich und eignet sich besser an's Spalier in geschützte Gärten, woselbst er, auf Bogenreben und Zapfen geschnitten, wie der weiße Gutedel zu behandeln ist. In der Blüthe ist er etwas empfindlich, reift aber frühzeitig und verdient, als vorzügliche Tafeltraube, allgemein in Gärten angepflanzt zu werden.

Die Traube ist dicht, meist einfach; der Traubenstiel ist lang; die Beerenstielchen sind kurz, dünn, warzig. Die Beeren sind 5—7 Linien lang und 3½ — 4½ Linien breit, oval, oft lang, ziemlich gleich groß, von Farbe schwarzblau, blau beduftet, groß genarbt und dünnhäutig; das Fleisch ist roth und zart und von einem angenehm süßen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift Anfangs September.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß, und treibt lange, gestreifte und punktirte Reben. Das Blatt ist fünflappig. tief eingeschnitten, dunkelgrün, oben glatt und kahl, unten rauh und etwas wollig; der Blattstiel ist lang.

Nr. 127. Blauer Clävner. Blauer oder rother Burgunder Klebroth. Schwarzer Rießling. Chiavenna. Morillon noir Pineau. Auvernat. I. R.

v. Babo S. 223. Fink. S. 671. Nr. 108. Christ Pomol. II. B. S. 343. Nr. 21.

Der blaue Clävner ist unstreitig der König aller gefärbten Weintrauben, von dem der edelste rothe Wein erzielt wird; als Tafeltraube ist sie zu klein, obgleich sie wegen ihrer frühen Reife, zumal in dem nördlichen Deutschland auch zu diesem Zwecke geschätzt wird. Wahrscheinlich stammt er aus Frankreich, woselbst er häufig verbreitet, hauptsächlich aber in der Champagne und in Burgund angepflanzt ist, und sich von da über die Weingegenden Deutschlands verbreitet hat, woselbst er unter nachfolgenden Benennungen vorkommt:

Rother an der Mosel, von Coblenz bis Bonn am Niederrhein, am Kaiserstuhl und bei Zürich, Klebroth im Rheingau, namentlich bei Asmannshausen, und Klebrott im Ingelheimer Grunde, schwarzer Rießling bei Gundersheim unweit Mainz, Möhrchen und spätes Möhrchen am Haardtgebirge, Burgunder, blauer und schwarzer Burgunder an der Bergstraße, im Breisgau, im Elsaß, in Würtemberg und andern Gegenden, Schwarzer bei Weinheim und Schrießheim an der Bergstraße, blauer Rischling im Breisgau, rother Burgunder und Süßedel bei Straßburg, schwarzer Süßling, bei Ihringen, am Kaiserstuhl im Breisgau, ordinärer Rother bei Lörrach, Malterdinger bei Offenburg, Römischer bei Grüneberg in Schlesien, Français noir, Pique boule noir, Plante de St. Martin, Sau moireau, Terneut, Nere, Bourguignon noir in Frankreich.

In Deutschland ist diese Traubenart schon lange eingeführt und macht in den vorzüglichsten Weingegenden am Rhein den Hauptsatz der Weinberge aus; in neuerer Zeit ist sie auch in dem südlichen Deutschland, in Würtemberg, Baden und andern Gegenden verwendet und von der Bergstraße bezogen worden, woselbst man sie am reinsten findet, während sie anderwärts häufig mit andern rothen Traubenarten untermischt ist.

Die Cultur des blauen Traminers ist der des Rulanders oder des rothen Clävners, welcher im Rheingau kleiner Traminer genannt wird, gleich; er kommt in mittelguten Weinbergen in fast jedem Erdreich gleich gut fort, treibt bei gehöriger Düngung kräftige Reben und eignet sich für jede Erziehungsart, jedoch am besten für den Rheingauer niedern Rahmen- und Doppelrahmenschnitt; an der Bergstraße zieht man ihn an Pfählen mit niedrigen Schenkeln und Bogenreben, auch an Doppelrahmen. Der Stock ist ziemlich fruchtbar und dauerhaft in der Blüthe, und da seine Trauben sehr frühzeitig reifen, so kann er deßhalb fast in jeder Lage, wo der Rießling nicht mehr gedeiht, angepflanzt werden. Die Trauben werden, ihrer frühen Reife we-

gen, gewöhnlich 8 — 10 Tage früher abgeschnitten, als von andern Arten.

Aus dieser Traube wird der köstliche Asmannshäuser, der Ingelheimer, der Aarbleichert, der Dieblicher und Lützer an der Mosel, der Bensheimer und Lützenaschenheimer an der Bergstraße und mehrere andere gute Rothweine bereitet. Auch wird aus derselben Traube, wenn sie gleich nach dem Abschneiden, bevor der Färbestoff sich aus den Hülsen extrahirt hat, gekeltert wird, feine weiße Weine bereitet, so wie man ihn in der Champagne und neuerer Zeit in Würtemberg zu dem Champagnerwein und bei Offenburg zu dem vortrefflichen Weißbartswein eigens benutzt. Die davon erhaltenen weißen Weine sind, wenn sie auch nicht moussirend gemacht werden, äußerst fein und süß, und haben eine angenehme und liebliche Gährung, weßhalb diese Weinbereitungsart vorzüglich solchen Gegenden empfohlen zu werden verdient, in welchen die Rießlings- und Traminerweine keine ausgezeichnete Güte erlangen.

Zur Erlangung eines guten rothen Weines muß man die Trauben gehörig reif werden und etwas einschrumpfen lassen, bevor man sie auf die Kelter bringt, und nur einer fehlerhaften Behandlung ist es zuzuschreiben, wenn man aus ihr einen schlechten Wein erhält. Noch ist man in den meisten Gegenden des badischen Oberlandes der Meinung, daß die mit gepreßten Kämme der Traube den Wein dauerhafter machen, und ihm eine angenehme Herbe mittheilen, weßhalb man die Trester mit den Kämmen gähren läßt und dadurch den Wein um 10 Procent verschlechtert. Wer einen guten Wein erzielen will, muß die Beeren von den Kämmen trennen, und diese nur allein keltern und über ihren Hülsen gähren lassen, in welchen der erforderliche Färbe- und Gerbestoff enthalten ist, welcher dem Weine seine rothe Farbe giebt, während die mit gepreßten Kämme dem Weine nur eine schlechte Säure und einen unangenehmen Geschmack mittheilen.

Die Traube ist klein, sehr engbeerig, meist einfach und walzenförmig, bisweilen ästig, bei ungünstiger Blüthe locker; der Traubenstiel ist kurz, dick und rothbraun; die Beerenstielchen sind kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind $3\frac{1}{2}$ — 5 Linien lang und 3 — 4 Linien breit, länglich, oft rund, dunkelblau, blau beduftet, ohne weitere Abzeichen, nur mit einer weißlichen Narbe versehen, die Haut ist dünn und das rothe Fleisch von angenehm süßem Geschmack.

Die Frucht reift schon Mitte August.

Der Stock wird mittelmäßig groß, und treibt ziemlich lange, dünne, rothbraune, gefurchte und punktirte Reben; die Endspitzen der jungen Zweige sind etwas wollig. Der Blattstiel ist lang, dünn, kahl und dunkelroth; das Blatt ist länglich, drei- und fünflappig, dunkelgrün, eben, kahl, unten hellgrün und etwas wollig, am Rande ist es ungleich gezähnt, im Herbste bekommt es starke rothe Flecken.

Von dem blauen Sylvaner ist er durch seine mehr blasigen und zum Theil mehr eingeschnittenen Blätter, und seine dunkleren und länglicheren Beeren unterschieden.

Nr. 128. Blauer Arbst. Rother Rolander. Pineau und Auvernant. I. R.

v. Babo S. 229. Fint. S. 671. Nr. 109.

Diese Traubenart wird sehr häufig mit dem blauen Clävner oder Burgunder, und mit dem blauen Sylvaner verwechselt, welchem er sehr gleicht, unterscheidet sich aber von diesem durch seine wolligen Endspitzen der jungen Zweige, seine mehr ebenen und weniger eingeschnittenen Blätter, welche fast rund und etwas glänzend sind, hauptsächlich aber durch seine kurzen Blattstiele, von dem Sylvaner aber durch die länglicheren Beeren der Traube und deren einfachen Traubenstiel. Sie kommt sehr häufig bei Bühl vor, woselbst der bekannte Affenthaler Wein aus ihr bereitet wird, und scheint der echte Pineau der Franzosen zu seyn.

In Hinsicht der Cultur, Blüthe, Reife und des Gebrauchs ist sie mit dem blauen Clävner völlig gleich, und alles daselbst Gesagte ist auch auf den blauen Arbst anzuwenden.

Nr. 129. Früher Clävner. Frühe Jacobstraube. Früher schwarzer Burgunder. Augusttraube. Juliustraube. Raisin précoce. Morillon hâtif. The Juli Grape. II. R.

v. Babo S. 229. Fint. S. 671. Nr. 110.

Ist von dem blauen Clävner durch seine kleineren und früher reifenden Trauben und Beeren verschieden, welche mehr hartfleischig und von weniger gutem Geschmack sind, als jene; auch ist der Stock kleiner, und durch tiefer eingeschnittene Blätter, welche sich schon im August roth färben, unterschieden. Man zieht diese Traubenart nur wegen ihrer frühen Reife, welche in warmen Ländern schon Ende Juli, bei uns gegen die Mitte des August eintritt, am Spalier an einer warmen Mauer, woselbst der Stock auf Bogenreben und Zapfen geschnitten wird. Auch ist sie zum Treiben im Glashause oder im Fensterkasten vorzüglich geeignet, woselbst man schon gegen Ende April reife Trauben bekommen kann. Der Stock ist in der Blüthe etwas empfindlich, seine Trauben sind hartbeerig, wenig saftig und von mittelmäßigem Geschmack und haben nur wegen ihrer frühen Reife Werth, indem es die früheste Traubensorte ist, die es giebt.

Nr. 130. Das Möhrchen. Morillon noir. II. R.

v. Babo S. 231.

Diese Traubensorte kommt in der Champagne unter dem Namen Morillon vor und wurde von dort wahrscheinlich an das Haardtgebirge gebracht, wo sie bis jetzt besonders häufig unter dem Namen Möhrchen bei Kalstadt in Weinbergen gebaut wird. In Weinheim

an der Bergstraße nennt man sie schwarzer Rießling, bei Würzburg grobes Süßschwarz oder Glasschwarz, bei Friedolsheim in Rheinbaiern ist sie unter dem Namen schwarzer Champagner bekannt; sie scheint der echte Morillon der Franzosen zu seyn.

Die vier Clävnerspielarten, als der rothe und blaue Clävner, der blaue Arbst und der frühe Clävner, sind sehr schwer von einander zu unterscheiden, zumal wenn sie in verschiedenem Erdreiche stehen, und nur dadurch, daß sie sämmtlich in der v. Babo'schen Sammlung zusammen standen, war es dem Herrn Freiherrn v. Babo möglich, ihre Unterschiede zu entdecken, so wie er demnach glaubt, daß der blaue Clävner der Auvernas der Franzosen, in dem Arbst der Pineau und in dem Möhrchen der echte Morillon in Frankreich zu suchen sei, welche wohl sämmtlich aus Samen gewonnen wurden und von einem Stammvater herrühren mögen. Von den angegebenen Clävnerarten unterscheidet sich das Möhrchen durch seine saftreicheren Trauben und etwas spätere Reife derselben, von dem blauen Clävner noch besonders durch mehr eingeschnittene Blätter, welche schon im Juli roth werden, und durch seinen kleineren Stock, dessen Tragbarkeit geringer als die des Clävners ist.

Der Stock wird nicht groß, verlangt im Weinberge eine gute Lage, und befindet sich am besten bei einer niedrigen Erziehungsart und kurzem Schnitt. In der Blüthe ist er etwas empfindlich, und reift mit dem blauen Clävner zugleich, in der Mitte des August, trägt aber nicht so reichlich als dieser.

Die Traube liefert einen sehr feinen rothen Wein, den berühmten Kalstadter, ist aber wegen zu geringer Tragbarkeit des Stockes nicht mehr so in Achtung und wird in den dortigen Weinbergen nach und nach durch bessere ersetzt.

b. Rothe Trauben.

Nr. 131. Rother Clävner. Kleiner Traminer. Ruländer. Gris commun. I. R.

v. Babo S. 218. Fint. S. 670. Nr. 107. Allg. T. G. Mag. II. B. 1805. S. 393. Taf. 28.

Diese gute Tafel- und Weinbergstraube stammt wahrscheinlich aus der Champagne, woselbst sie unter dem Namen Gris commun bekannt ist. Ein Kaufmann Ruland in Speier fand im 17. Jahrhundert einen Stock davon in einem vormals einem Reichskammergerichtsassessor zugehörigen Grundstücke, welcher, als Speier von den Franzosen zerstört worden war, sich noch unter dem Brandschutte erhalten hatte, und nun, von seinem jetzigen Besitzer gepflegt, bald reichliche Trauben lieferte, welche einen vorzüglich starken Wein gaben. Der vorige Besitzer des Gartens hatte seine Weinstöcke aus der Champagne kommen lassen, da man aber seinen vaterländischen Namen nicht

kannte, so wurde diese Rebensorte nunmehr in der dortigen Gegend unter dem Namen seines neuen Besitzers als Ruländer verbreitet, und sehr theuer verkauft. Der Name Clävner ist von Chiavenna oder Claven in Oberitalien herzuleiten, wo er auch wohl eigentlich herstammen mag. In den verschiedenen Weinbergsgegenden kommt er noch unter nachfolgenden Benennungen vor, als: im Rheingau kleiner Traminer, an der Bergstraße als Rollander oder Rohlander, bei Klingenberg am Main als Champagner, am Kaiserstuhl im Breisgau als Grauer, Grauklävner, Bayonner, grauer Rießling, Tokayer und mitunter Ruländer, bei Wießbach, Bruchsal und hier und da im Würtembergischen als Viliboner, in Singheim bei Baden als Kapuzinerbutten, in der Gegend von Offenburg als rother Clävner, Drusen, rother Drusen und Druser, im Elsaß als Edelclävner, Grauklaber und Grauklevner, bei Bühl umweit Baden als Rauländer, und bei Friesheim bei Lahr als Speierer.

Da diese Traubenart in mittelmäßig guten Weinbergslagen und fast in jedem Erdreiche gleich gut fortkommt, und bei gehöriger Düngung und Bearbeitung des Bodens reichlich trägt, so ist ihre Verbreitung neuerer Zeit im Badenschen, Würtembergischen und in Steiermark sehr häufig, und verdient auch im nördlichen Deutschland weitere Verbreitung. Der Stock treibt kräftige Reben und eignet sich für jede Erziehungsart, jedoch am besten für den Rheingauer-, niedern Rahmen- und Doppelrahmenschnitt. Auch zur Bekleidung nicht zu hoher Lauben und Bogengänge, so wie am Spalier ist er zu empfehlen, da er in den ersten Jahren stark in's Holz treibt, und nachdem er einige Jahre ausgetobt hat, dann reichlich trägt. Bei Forst am Haardtgebirge, an der Bergstraße und in Würtemberg legt man gegenwärtig ganze Weinberge von dieser Traubenart an. In der Blüthe ist diese Sorte dauerhaft und da die Traube frühzeitig reift, so giebt man ihr in geringen Weinbergslagen den Vorzug vor dem später reifenden Rießling und Traminer. Der einzige Fehler, welcher dieser Traubenart vorzuwerfen ist, ist der, daß die Beeren bei der Reife leicht faulen, und sich nicht lange am Stocke halten, weßhalb sie früher als andere edle Traubenarten abgenommen werden müssen.

Der rothe Clävner gehört mit Recht in Deutschland unter die edelsten Traubenarten, und liefert einen äußerst feinen, süßen, angenehm schmeckenden Wein, der jedoch nicht so gut sich auf dem Lager hält, als der des Rießlings und des Traminers; allein er hat vor diesem den Vorzug, daß er selbst bei geringer Lage und gewöhnlichen Jahrgängen einen guten und gewöhnlich bessern Wein giebt, als jene. Zur Mischung unter den Rießling ist er vorzüglich schätzbar, indem er diesem seine angenehme Süße erhöht und einen größern Werth verleiht. In der Champagne, und neuerdings im Würtembergischen benutzt man diese Traube vorzüglich zur Champagnerbereitung, wozu

sie sich vorzüglich eignet; auch mit dem Moste des blauen Clävners untermischt, wird der gute, unter dem Namen Weißbart bekannte weiße Wein daraus bereitet, wobei aber die Trauben gleich nach der Lese gekeltert und nicht über Nacht auf den Hülsen stehen bleiben dürfen; auf dieselbe Art wird der Champagner gemacht; übrigens giebt die Traube einen vorzüglich guten, rothen Wein.

Die Traube ist 3 — 4 Zoll lang, oval, sehr dicht, einfach, nur selten ästig; der Traubenstiel ist kurz, dick, roth, meistens mit einem Gelenke. Die Beerenstiele sind kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig; die Beeren sind $3\frac{1}{2}$ — 5 Linien lang, und 3 — 4 Linien breit, länglich, oft fast rund, rothbraun, etwas punktirt, mit grauem Duft überzogen und narbig; das Fleisch ist sehr zart und saftig und von einem sehr süßen und angenehmen Geschmack, es enthält zwei Kerne, die klein und hellbräunlich sind.

Die Frucht reift Mitte oder Ende October.

Der Stock wird nur mittelmäßig groß, ja bleibt oft klein und treibt Anfangs starke, später aber dünne Reben von hellbrauner Farbe, die gefurcht und fein punktirt sind. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, kahl und röthlich; das Blatt ist bald rund, bald länglich und meistens dreilappig, die untere Seite ist blaßgrün und etwas wollig, die Hauptrippen sind auf dieser Seite gelblich.

Der rothe Clävner ist mit dem blauen sehr nahe verwandt, und öfters findet man einzelne blaue Trauben unter diesen, welche denen des blauen Clävners dergestalt gleichen, so daß sie von diesen kaum zu unterscheiden sind.

Nr. 132. Rother Traminer. Rother Rießling. Gris rouge. Formenteau. Auvernas rouge. I. R.

v. Babo S. 233. Fint. S. 672. Nr. 111. Christ Pomol. II. B. S. 344. Nr. 22.

Diese Traubenart stammt aus Tyrol von dem Dorfe Tramin an der Etsch, und ist von da aus schon ziemlich lange an das Haardtgebirge gepflanzt worden, woselbst sie gegenwärtig von Dürkheim bis Neustadt den Hauptsatz der dortigen Weinberge bildet. In neuerer Zeit wird sie wegen ihrer vorzüglichen Güte als Weinbergstraube auch in andern Gegenden an der Bergstraße, in Würtemberg, im Wormsgau bis an die Nah angepflanzt; auch in Frankreich scheint diese Traube in verschiedenen Gegenden eine Hauptrolle zu spielen und sie kommt unter nachfolgenden Benennungen vor, als:

Kleiner Traminer, Gewürztraminer im Rheingau, doch selten, woselbst man gewöhnlich den rothen Välteliner mit dem Namen Traminer belegt, Traminer bei Werthheim am Main, an der Bergstraße, in Würtemberg, Bonndorf im Klettgau, am Haardtgebirge, im Breisgau und im Elsaß, Christkindlingstraube (weil sich die Traube bis zum Christtag hält), Clauser, Roth-

clauser bei Ihringen, am Kaiserstuhl im Breisgau, Rothclävler, Rothedel am Kaiserstuhl und im Elsaß, rother Rießling (?) bei Oppemheim und Klingenberg am Main, Brauner, Rothweiner bei Würzburg, Rothfranken, Rothfränkisch in der Gegend von Neckarsulm in Würtemberg, rother Clävner, Clävner in der Ortenau und bei Mörsburg am Bodensee, Rothkläber, Rothclävner bei Straßburg, Kläbinger bei Bühl unweit Baden, Formint in Ungarn. Der Stock verlangt eine geschützte Lage und kommt fast in jedem Erdreiche fort; er beholzt sich in nahrhaftem Boden sehr gut, allein die Trauben geben nicht den vorzüglichen Wein, als wenn sie auf minder fruchtbarem Boden erwachsen sind; ein leichtes, mit gehöriger Düngung versetztes Erdreich ist das angemessenste. Keine Weinart ist in der Behandlung so empfindlich als der rothe Traminer, indem der Schnitt desselben nach Boden und Lage, sowie nach mehr oder weniger kräftiger Bestockung verschieden geführt werden muß. Er verlangt durchaus eine niedere Erziehungsart und muß mehr auf Bogenreben als auf Zapfen geschnitten werden, weßhalb die Rheingauer und niedere Rahmenerziehungsart am zuträglichsten ist. So wie sich der Stock nach und nach stärker beholzt, muß man ihm verhältnißmäßig mehr und längere Bogenreben anschneiden, wenn er gehörig tragen soll, außerdem treibt er zu stark in's Holz und bringt nur wenige und kleine Trauben hervor. Den Zapfenschnitt verträgt der Traminer nicht, eben so wenig nassen und kalten Boden, in welchem er gern markige Reben treibt, welche im Winter sehr leicht erfrieren. In der Blüthe ist der Stock ziemlich dauerhaft, er trägt sehr reichlich, und die Trauben, welche zur geeigneten Herbstzeit reifen, können bis im November am Stocke bleiben, und, im Zimmer aufgehängt, bis um Weihnachten erhalten werden. Die Traube giebt einen lieblichen, süßen, feurigen und haltbaren Wein, der sich gut trinken läßt, aber sehr stark in's Blut geht und Wallungen verursacht. Von dem rothen Traminer werden die Rheinbaierischen Forster, Rupertsberger, Wachenheimer und Deidesheimer Weine, so wie die feurigen Clävner von Oberkirch und Durbach bei Offenburg gefertigt. Der Traminerwein entwickelt sich bald und ist besonders in der Jugend schon sehr angenehm. Er hat zwar nicht das angenehme Bouquet wie der Rießlingswein, aber desto mehr Süße und Feuer, weßhalb beide, als Most gemischt, das vorzüglichste Product liefern, was man von einem feinen Weine verlangen kann. Die Mischung dieser beiden Sorten ist schon um deßwillen sehr zu empfehlen, weil die frühere Reife des Traminers der des Rießlings sehr nachhilft und sie verbessert. Die Traminerweine von Forst stehen im hohen Preise, und sehr häufig wird das Fuder davon mit 1500 — 1800 Gulden bezahlt.

Auch als Tafeltraube hat der Traminer den Vorzug vor vielen andern guten Traubensorten, da er sich bei guter Abwartung bis zum Frühling aufbewahren läßt, so wie sich auch seine fleischigen und dick-

häutigen Beeren im halb getrockneten Zustande zur Bereitung des Ausbruchweines vorzüglich gut eignen.

Die Stöcke des rothen Traminers werden im Alter gern unfruchtbar und bekommen dann weiße, lockere und zaserige Trauben, die einen sehr feinen Wein geben. Häufig findet man diese Erscheinung am Haardtgebirge und an der Bergstraße, wo einzelne Stöcke weiße Trauben tragen, die zuweilen in andern Jahren wieder rothe hervorbringen. Man verwechsele daher diese Ausartung nicht mit dem weißen Traminer, welcher in seiner Farbe beständig und fruchtbarer als dieser ist.

Die Traube ist 6 Zoll lang und 4 Zoll breit, achselig, oben sehr breit, und engbeerig; der Traubenstiel ist kurz und dick, die Beerenstielchen sind kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind $3\frac{1}{2}$ — 5 Linien lang, und 3 — 4 Linien breit, oval, zuweilen fast rund, von Farbe grauroth oder graugrün und auf der Sonnenseite röthlich und grün gestreift, die Haut ist dick, aderig und genarbt; das Fleisch ist fein, und von einem süßen, gewürzhaften Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift Anfangs September.

Der Stock bleibt klein und treibt kurze, dünne, dunkelrothbraune und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist kurz, dünn und röthlich. Das Blatt ist rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, oft gar nicht, von Farbe glänzend dunkelgrün, unten grau und wollig, am Rande breit und stumpf gezähnt.

c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.

Nr. 133. Weißer Blussard. Bloussard blanc. I. R.

v. Babo S. 202. Fint. S. 672. Nr. 112.

Eine köstliche Tafeltraube, die gleichen Standort und Behandlung wie der blaue Blussard Nr. 126 verlangt, und in jedem Garten eine Stelle verdient.

Die Traube unterscheidet sich von der des blauen Blussard durch ihre weißgelblichen und mehr rundlichen Beeren, und etwas spätere Reife, der Stock aber durch weniger tief eingeschnittene Blätter und kürzere Blattstiele.

Nr. 134. Weißer Hängling. Pendula. II. R.

v. Babo S. 214. Fint. S. 627. Nr. 113.

Eine ziemlich gute und tragbare Weinbergstraube, deren Abkunft unbekannt ist, und in den Weinbergen in der Gegend von Reutlingen in Würtemberg unter dem Namen Hängling oder Häußler, auch zuweilen in der Gegend um Heidelberg und andern Orten vorkommt. Der Stock verlangt eine gute Lage im Weinberge, treibt nur schwach in's Holz, und erfordert zu seinem Gedeihen eine niedere Erziehungsart

und kurzen Schnitt auf Bogenreben und Zapfen. In der Blüthe ist er dauerhaft, trägt ziemlich reichlich und die Trauben reifen zur geeigneten Herbstzeit. Die Traube soll einen mittelmäßig guten Wein geben, deren Werth aber erst noch genauer ausgemittelt werden muß; als Tafeltraube ist sie noch wenig bekannt und eignet sich auch nicht besonders dazu. Die Traube ist von mittlerer Größe, öfters klein, länglich, sehr dicht und oben ästig; der Traubenstiel ist charakteristisch sehr lang, die Beerenstielchen sind kurz, dick und warzig. Die Beeren sind 5 bis 7 Linien lang und 3½ bis 4½ Linien breit, länglichrund, von ungleicher Größe, weißgelblich, weiß beduftet, großnarbig und fein punktirt; die Haut ist dick, das Fleisch ist saftig und von angenehm süßem Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Stock bleibt klein und treibt kurze, rothbraune, gestreifte und punktirte Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind kahl. Der Blattstiel ist lang und roth; das Blatt ist länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, eben und unten kahl.

Nr. 135. Weißer Kleinedel. Weißclävner und Grünedel im Elsaß. Auvernas blanc. II. R.

v. Babo S. 216. Fint. S. 673. Nr. 114.

Diese Traube stammt aus Frankreich, woselbst sie in der Auvergne häufig angebaut und einen vorzüglich guten Wein liefert; im Elsaß ist sie ziemlich bekannt, aber in den Weinbergen Deutschlands ist sie größtentheils noch wenig gekannt. Der Stock dieser Traubenart bleibt klein und es möchte ihm wohl die Behandlung des rothen Traminers die angemessenste seyn; in der Blüthe ist er dauerhaft und die Trauben reifen auch zur geeigneten Herbstzeit. Diese Frucht scheint in jeder Beziehung zu den vorzüglichen Traubensorten zu gehören und einen edlen Wein zu geben, doch sind bis jetzt noch keine genauen Versuche darüber bekannt. Die Traube ist klein, engbeerig, länglich, ästig, doch auch häufig einfach; der Traubenstiel ist kurz und dünn, die Traubenstielchen sind kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind 3½ bis 5 Linien lang und 3 bis 4 Linien breit, länglich, oft fast rund, ziemlich von gleicher Größe, von Farbe grünlichweiß, mit grauem Duft überzogen; das Fleisch ist saftig, von angenehm süßem Geschmack; es enthält 2 Kerne.

Die Frucht reift Anfangs October.

Der Stock bleibt klein und treibt kurze, braunrothe, punktirte und engknotige Reben. Die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Blattstiel ist lang, dick, borstig; das Blatt ist bald länglich, bald rund, drei- und zuweilen fünflappig, es ist kurz eingeschnitten, oft gar nicht, unten ist es blaßgrün und mit feinen Borsten besetzt.

Nr. 136. Weißer Traminer. Weißer Ungarischer. Formentin blanc. Forment. I R.

v. Babo S. 238. Fint. S. 673. Nr. 115.

Diese Traubenart kommt hauptsächlich in Frankreich und in Ungarn, seltener in Deutschland vor, doch findet man sie auf der Insel Reichenau am Bodensee in einer großen Anpflanzung, woselbst der bekannte gute Schleitheimer Wein aus ihr gewonnen wird. In Frankreich und Ungarn bereitet man vorzügliche Weine, und da sich die Beeren durch ihr festes Fleisch und dauerhafte Haut vorzüglich zum Trocknen eignen, so zieht man sie in Ungarn dieser Eigenschaft wegen zur Bereitung des Tokayer-Ausbruchs andern Beeren vor, indem sie diesem köstlichen Wein seine vorzügliche Güte geben. Auch in Deutschland möchte diese Traubenart besondere Beachtung verdienen, indem sie daselbst gewiß einen eben so guten Wein liefert, wie der rothe Traminer, und sich noch von diesem durch größere Tragbarkeit auszeichnet. Die Kultur- und Blüthe des Stockes ist der des rothen Traminers gleich, nur reift die Traube etwas später als jene, welche schon Anfangs September zeitigt, also wohl gegen die Mitte oder Ende des Septembers anzunehmen ist.

Von dem rothen Traminer unterscheidet sich die Traube durch ihre weißgrünen Beeren, welche im reifen Zustande gelblich werden, und durch größere Tragbarkeit des Stockes.

Nr. 137. Gelber Orleans. Raisin d'Orléans. I. R.

v. Babo. S. 189.

Eine vorzügliche Tafeltraube, deren hartfleischige Beeren bei vollkommener Reife einen vorzüglich feinen und süßweinigen Geschmack haben. Die Traube stammt aus Frankreich und wurde unter Karl dem Großen von Orleans nach dem Rüdesheimer Berg verpflanzt, von wo aus sie sich über den Nierenstein, an das Haardtgebirge und an die Bergstraße verbreitete. In früheren Zeiten soll der Hauptrebensatz am Rüdesheimer Berge aus diesem Orleans bestanden haben, der aber nach und nach durch den Rießling verdrängt worden ist, so daß man ihn meist nur noch an den Mauern am Spalier, seltener in den Weinbergen antrifft. Häufiger findet man ihn noch am Scharlachberg bei Bingen und bei Nierstein, wo er noch bis jetzt den Hauptsatz der dortigen Weinberge ausmacht. Am Haardtgebirge und in Forst pflanzt man den Orleaner an Rahmen am Ende der an den Feldwegen oder Landstraßen gelegenen Weinberge, weil seine spät reifenden Trauben nicht so leicht von den Vorübergehenden angegriffen werden. Die Traube kommt in den verschiedenen Gegenden, woselbst sie gebaut wird, noch unter nachfolgenden Benennungen vor: als Orleanger, Orleans, Orlänisch im Rheingau, Harthengst bei Nierstein und am Haardtgebirge, Hartheinsch, Hartheinisch an der Bergstraße, weißer Wälscher bei Straßburg,

Orleanstraube, Rüdesheimer Bergtraube an manchen Orten. Der Stock verlangt einen sehr tief bearbeiteten, hitzigen und steinigen Boden und eine ausgezeichnet warme Lage, an steilen Bergabhängen, die mit Mauern terrassirt sind, wie dieses am Rüdesheimer Berge der Fall ist. Er gedeiht zwar auch in fruchtbaren geringeren Weinbergslagen, allein die Traube erlangt daselbst nur selten ihren gehörigen Reifegrad. Vorzüglich gut gedeiht der Orleans an warmen und sonnig gelegenen Mauern, am Spalier erzogen, woselbst er auf Bogenreben mit Zapfen geschnitten und wie der weiße Gutedel behandelt wird. Im Weinberg verlangt der Stock eine niedrige Erziehungsart, wie z. B. die Rheingauer Niederrahmen oder die Halbbogenerziehungsart, wodurch die Trauben einen vollkommeneren Reifegrad erhalten als am Pfahl. Am Rustersee wendet man die ungarische Erziehungsart bei dem Orleaner an, welche darin besteht, daß man am Stock zuerst einen Kopf bildet, auf dem bloß Zapfen und eine lange Bogenrebe angeschnitten werden, welche letztere nicht am Pfahl angebunden, sondern an den Boden niedergebogen und einen halben Fuß tief in die Erde gelegt wird, und zwar so, daß zwei Endungen der Rebe über der Erde, wie bei einem gewöhnlichen Ableger hervorstehen. Eine dergestalt verlegte Rebe bildet, von dem Stocke bis an die Stelle, wo dieselbe den Boden berührt, einen Halbbogen, und der Theil, welcher aus der Erde hervorsteht, treibt aus seinen 2 Augen Triebe, an denen immer Trauben hervorkommen, die nahe am Boden liegend, feiner schmecken, als wenn sie am Halbbogen erwachsen wären. Die Trauben, am Halbbogen (Sattel) erwachsen, sind nicht so gut als die am Boden erwachsenen, daher auch der Wein von beiden sehr verschieden ausfällt, und in den Regel werden die am Boden erzogenen allein gelesen und gekeltert.

Die Anlage einer Pflanzung von Blindhölzern des Orleans erfordert einen guten Boden und starke Reben, sie schlagen schwer Wurzeln und brauchen lange Zeit zu ihrer Bestockung. Eine solche Pflanzung wird erst kaum im 6. Jahr tragbar, es ist daher rathsamer, die Berge mit starken Wurzelschößlingen oder Ablegern zu bepflanzen; sind die Stöcke erst fest bewurzelt, so erreichen sie ein hohes Alter und sind nicht leicht zu zerstören. Der Stock ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft und leidet wenig von der Nässe; die Traube reift aber sehr spät und viel später als der Rießling, weßhalb sie durchaus einen sehr warmen Standort und ein warmes Clima zu ihrer völligen Reife erfordert.

Obgleich nun diese Traubenart sehr tragbar ist und doppelt so viel als der Rießling liefert, so hat man diesen doch ihrem Anbau vorgezogen, weil dem aus ihr bereiteten Wein, obgleich man ihm Geist, Gehalt und Dauer nicht absprechen kann, doch das feine Bouquet abgeht, welches den Rießlingswein so besonders auszeichnet. Mit dem Moste des Rießlings gemischt, bekommt der Rheingauer Orleanswein erst seine wahre Güte. In Gegenden, wo man viele weiche

Trauben zieht, deren Weine gern schwer werden und keine Dauer haben, kann derselbe, mit Orleanstrauben gemischt, selbst wenn diese noch nicht völlig reif sind, verbessert und haltbarer gemacht werden. In Rüdesheim legt man den Orleanswein auf Fässer, in welchen Rießlingswein gelegen hat, von welchem er Bouquet erhält; übrigens entwickelt sich erst der Wein der Orleanstraube nach einigen Jahren.

Die Traube ist dicht, ästig und oft breit; der Traubenstiel ist lang, dick und grün, die Beerenstielchen sind lang, dick, grün und warzig. Die Beeren sind 6 bis 10 Linien lang und 4 bis 7 Linien breit, länglich, oft fast rund, von ziemlich gleicher Größe, die durchsichtige Haut ist weißgelb, das Fleisch ist hart und von einem vorzüglich angenehmen Geschmack; es enthält 2 bis 3 Kerne.

Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wird groß und treibt lange, rothbraune, gefurchte und gefleckte Reben. Die Endspitzen der jungen Triebe sind kahl. Der Blattstiel ist lang und dick. Das Blatt ist rund, zuweilen etwas länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, von Farbe ist es hellgrün, unten blaßgrün und borstig.

Nr. 138. Grüner Orleans. Grüner Hartheinsch. I. R.

v. Babo, S. 193.

Kommt in Rüdesheim mit dem gelben Orleans, jedoch etwas seltener vor. Von dem gelben Orleans ist er nur durch die Farbe seiner grünen Beeren unterschieden, sonst ist er in Allem demselben gleich, so wie auch in seiner Kultur, Blüthe, Reife und seinem Gebrauch.

Der Herr Freiherr von Babo und der Herr Hofgärtner Metzger liefern in ihrem lehrreichen Werke über die Wein- und Tafeltrauben noch zum Schlusse eine Uebersichtstabelle des Werthes und der Benutzung der verschiedenen Traubenarten, welche ich in Bezug auf die im Handbuche vorkommenden Weinsorten um so viel mehr meinen Lesern mitzutheilen für nöthig erachte, da aus dieser jeder Weinerzieher eine leichte Uebersicht erlangt, die zu seinem Bedarf nöthigen Sorten zum Anbau auszuwählen und zu seinem Zwecke zu benutzen.

Die Herren Verfasser theilen die in ihrem Werke beschriebenen Weintraubenarten in A. Weintrauben und B. Tafeltrauben ein, wovon jede Abtheilung wieder in verschiedene Unterabtheilungen zerfällt, je nach dem Werthe, welchen sie zur Weinbereitung oder auf der Tafel einnehmen.

A. Weintrauben.

I. Trauben, aus denen die feinsten weißen Weine bereitet werden.

(Die Zahlen bedeuten die Nummern im Handbuche).

69. Weißer Rießling.
131. Rother Clävner.
132. Rother Traminer.
135. Weißer Traminer.
127. Blauer Clävner.
128. Blauer Arbst.

(Die beiden letzteren geben nur weißen Wein, wenn die Trauben sogleich nach dem Abschneiden gekeltert werden).

II. Trauben, von denen ein guter und lagerhafter, meist starker weißer Wein erzeugt wird.

75. Weißer Wälschrießling.
137. Gelber Orleans.

III. Trauben, die einen mittelmäßigen, meist leichten weißen Wein geben.

29. Weißer Gutedel.
30. Krachgutedel.
23. Rother Gutedel.
70 a. Weißer Elben.
70 c. Gelber Elben.
70 e. Rother Elben.
73. Grüner Sylvaner.
36. Weißer Fürterer.
76. Später weißer Burgunder.
135. Weißer Kleinedel.

IV. Trauben, von denen die vorzüglichsten rothen Weine erzielt werden.

127. Blauer Clävner.
128. Blauer Arbst.
130. Möhrchen.

V. Trauben, aus denen ziemlich gute rothe Weine bereitet werden.

53. Blauer Räuschling.
Gelbhölzer v. Babo, S. 88.
17. Blaue Hartwegstraube.
54. Müllerrebe.
67. Rother Sylvaner.
55. Blauer Sylvaner.
5. Blaue Bernhardstraube.
18. Blauer Jacobin.
6. Blauer Gamet.
Rothstieliger Dolcedo v. Babo, S. 130.
56. Blauer Pineau.
60. Neri.

VI. Trauben mit dunkelrothem Safte, die, ohne auf den Hülsen zu gähren, einen dunkelrothen Wein geben und zur Färbung hellrother Weine dienen.

Blauer rothsaftiger Färber, von Babo S. 117.

B. Tafeltrauben.

I. Sehr feine Tafeltrauben vom ersten Range.

29. Weißer Gutedel.
31. Krachgutedel.
32. Pariser Gutedel.
33. Muskatgutedel.
34. Früher Gutedel.
23. Rother Gutedel.
16. Schwarzer Muskatgutedel.
71. Weißer Muskateller.
64. Rother Muskateller.
66. Violetter Mutkateller.
52. Schwarzer Muskateller.
74. Muskatsylvaner.
42. Weiße Vanilletraube.
107. Frühe Lahntraube.
126. Blauer Blussard.
133. Weißer Blussard.
137. Gelber Orleans.

II. Mittelmäßig gute Tafeltrauben vom zweiten Rang.

1. Blauer Trollinger.
20. Blauer Alicant.
27. Weißer Alicant.
28. Weißer Candolle.
26. Königsgutedel.
41. Weiße Babotraube.
62. Rothe Babotraube.
61. Schwarzer Elben.
53. Blauer Räuschling.
4. Blaue Blatttraube.
17. Blaue Hartwegstraube.
73. Grüner Sylvaner.
67. Rother Sylvaner.
57. Blaue Schaftraube.
108. Späte Lahntraube.
110. Später weißer Malvasier.
112. Grüne Seidentraube.
88. Früher weißer Damascener.
89. Später weißer Damascener.
84. Blaue Bronnertraube.
91. Weiße Bronnertraube.

III. Frühreifende Tafeltrauben.

34. Früher Gutedel.
107. Frühe Lahntraube.
111. Gelbe Seidentraube.
109. Früher weißer Malvasier.
129. Früher blauer Cläoner.

IV. Traubenarten, die sich zur Bekleidung großer Lauben, Bogengänge und Gebäude wegen der Größe der Rebenstöcke vorzüglich eignen.

1. Blauer Trollinger.
43. Blauer Gänsfüßer.
111. Gelbe Seidentraube.

V. Trauben von besonderer Größe, die spät reifen und deßhalb an Glashäusern oder sonnig gelegenen Mauern, am Spalier erzogen werden.

3. Blauer Muskattrollinger.
11. Weißer Trollinger.
12. Weißer Spanier.
13. Weißer Zeller.
105. Weiße Eicheltraube.
98. Blaue Eicheltraube.
106. Weißer Verjus.
82. Blauer Marokkaner.
87. Weißer Marokkaner.
83. Blauer Damascener.
90. Weißer Muskatdamascener.
121. Weiße Riesentraube.

VI. Trauben, die der seltenen Färbung oder Form wegen einzeln in Gärten angezogen zu werden verdienen.

Langer Tokayer v. Babo, S. 23.
30. Geschlitztblätteriger Gutedel.
26. Königsgutedel.
35. Weiße Corinthe.
21. Blaue Corinthe.
59 b. Zweifarbiger Morillon.

B. Johannisbeeren.

Der Johannisbeerstrauch (Ribes, Groseillier, Currants) wurde zuerst in Deutschland im Anfange des 17. Jahrhunderts bekannt, nachdem er von englischen Kaufleuten von der Insel Zante mit nach England gebracht und von da weiter verbreitet wurde. Der Strauch wächst buschig und erreicht in fruchtbarer Erde eine Höhe von 4 bis 6 Fuß, in schlechtem Erdreiche bleibt er klein und verkrüppelt und seine Beeren werden darin nicht so groß und schmackhaft als in einer ihm angemessenen Erde. Die vielen Zweige, welche von dem Wurzelstock aus in die Höhe treiben, haben unten eine braune, glatte Rinde und die Zweige nach oben sind weißgelblich, die Sommertriebe aber grün. Die **Blätter** sind groß, aber dunkelgrün und unten hellgrün, sie stehen wechselsweise an den Zweigen, haben lange Stiele und sind gewöhnlich mit 5, bisweilen auch nur mit 3 starken Einschnitten versehen; der Rand derselben ist tief und breit gezähnt. Die **Blüthen**, welche gewöhnlich Ende April oder im Anfange des Mai aus den Blüthenaugen hervorkommen, sitzen an herabhängenden, traubenartigen Büscheln zu 12 und mehreren beisammen; sie sind klein, grüngelblich und bestehen aus einem bauchigen, einblätterigen Kelche, welcher nach oben fünffach aufgeschlitzt ist. In dem Kelche befinden sich 5 kleine, abgestumpfte, aufwärtsstehende Blumenblätter und umgeben 5 pfriemenförmige Staubfäden, welche mit dem Kelche verwachsen sind. Unter diesen sitzt der Fruchtknoten und dienet einem zweispaltigen Griffel zur Stütze, welcher mit stumpfen Narben gekrönt ist. Auf diesem Fruchtknoten bildet sich dann später eine ganz runde Beere, welche mit einem Nabel versehen ist, aus einem einzigen Fache besteht und mehrere rundliche, etwas zusammengepreßte Samenkörner in sich schließt. Die Größe, Farbe und Geschmack dieser Beeren ist verschieden und hängt von den verschiedenen Sorten des Strauches ab; es giebt deren ganz rothe, fleischfarbige, ganz weiße und schwarze. Sie werden schon gegen Ende des Juni oder im Juli reif und halten sich bei trockener Witterung über einen Monat am Strauch, es müßte denn anhaltendes Regenwetter eintreten, wodurch sie in Fäulniß gerathen und geschmacklos werden. Der Johannisbeerstrauch trägt so-

wohl an seinen Sommertrieben, als auch am alten Holze und treibt oft seine Blüthen unmittelbar aus den Knospen der jungen, vorjährigen Zweige; am reichlichsten aber trägt er an einer Art von Fruchtspiesen, welche sich am alten Holze erzeugen, und ist das Holz einmal tragbar geworden, so behält er seine Fruchtbarkeit viele Jahre hindurch unausgesetzt bei. Wird der Stock zu alt, so bringt er nur kleine und schlechte Früchte und man thut besser, denselben durch das Abschneiden seines alten Holzes zu verjüngen, oder ganz zu beseitigen und einen jungen Schößling an dessen Stelle zu setzen. Durch eine ihm angemessene Düngung von gut verwittertem Kuhmist oder nahrhaft zubereiteter Erde, an seine Wurzeln gebracht, kann man seinen Ertrag, so wie auch die Größe seiner Früchte befördern, wozu auch noch ein zweckmäßiges Beschneiden seiner Sommertriebe im Frühjahr Vieles beiträgt, den Strauch mehrere Jahre lang tragbar zu erhalten. Im Allgemeinen nimmt die Johannisbeerstaude mit jedem Erdreich vorlieb und kommt selbst in der schlechtesten Lage, im Schatten anderer Bäume, gut fort, allein, um schöne Früchte daran zu erhalten und ihren Ertrag zu vermehren, ist eine sonnige Stelle und ein guter nahrhafter Boden, wie bei fast allen Pflanzen und Bäumen, Bedingniß. Uebrigens ist diese Staude in Hinsicht ihrer Dauer und jährlichen Tragbarkeit nicht so empfindlich gegen einen harten Winter und Spätfröste, welche oft die Blüthen anderer Obstarten zerstören, und sollten auch wirklich ein kaltes Frühjahr und anhaltende Regen in der Blüthe derselben einfallen, so wird diese doch nur theilweise davon leiden; es werden weniger Beeren an den Träubchen sich ausbilden, doch niemals gänzlich in ihrem Ertrag mißrathen. Die Fortpflanzung und Vermehrung dieser für die häusliche Wirthschaft so nützlichen Staude geschieht am leichtesten durch Abtrennung ihrer vielen Wurzelausläufer im Frühjahr oder Herbst, auch durch das Niederbeugen ihrer untern Aeste, welche, in die Erde eingesenkt und daselbst mit Gabeln befestiget und mit guter Erde bedeckt, sehr leicht Wurzeln schlagen und alsdann abgetrennt werden können. Auch durch Stecklinge läßt sie sich leicht vermehren, indem man im Herbst, oder sehr bald im Frühjahr, 1 bis 1½ Fuß lange Sommerlatten unter einem Gelenke, Knoten oder Auge gerade abschneidet, die Spitzen derselben einstutzt und in lockere Erde an einer beschatteten Stelle im Garten auf ⅛ ihrer Länge etwas schräg einsteckt und den Sommer hindurch feucht erhält; sie erhalten bald hinreichende Wurzeln, um im darauf folgenden Frühjahr oder Herbst an ihre Stellen verpflanzt werden zu können. Bei dem Verpflanzen der Stecklinge, so wie der Absenker und Wurzelschößlinge ist es nothwendig, ihre Wurzelkronen etwas tiefer, als bei andern Baumarten gewöhnlich ist, welche nur eben so tief als sie in der Baumschule gestanden haben, eingesetzt werden, zu pflanzen, indem diese Staude ihre besten Wurzeln aus dem jungen Triebe am Fuße des Stammes bildet und diese dann kräftiger erwachsen, als wenn sie zu flach eingesetzt ist. Die Vermehrung der Staude durch Samen ist bei den obigen leichteren

Vermehrungsarten weniger im Gebrauche, doch will man neue Varietäten erziehen, so säe man die reifen Samenkörnchen in feine, lockere Erde und verpflanze die daraus erwachsenen Sämlinge in die Baumschule, bis sie die gehörige Stärke haben, um weiter verpflanzt werden zu können.

Der Johannisbeerstrauch kann außer seiner natürlichen Buschform auch zum Hochstamm und zur Spalierform erzogen und ausgebildet werden; in beiden Gestalten werden seine Früchte größer und schmackhafter, indem sie mehr der Luft und Sonne ausgesetzt sind, als in der Buschform. Die Hochstämme erzieht man aus einem gerade stehenden schönen Trieb der Staude, indem man diesem die Nebenzweige und ferner die Wurzelschößlinge nimmt, den Stamm an einen Pfahl anbindet und ihn in einer Höhe von 5 bis 6 Fuß seine Zweige ungehindert zu einer Krone austreiben läßt, welche man einige Jahre hinter einander regelmäßig an ihren Sommertrieben beschneidet und ihre Zweige in gehöriger Ordnung erhält. Soll die Staude an eine Mauer oder an ein frei stehendes Spalier kommen, um dieses zu bekleiden, so erziehet man dieselbe ebenfalls auf einen Hauptstamm von 1 bis 2 Fuß Höhe, schneidet diesen im Frühjahr auf 4 vollkommen ausgebildete Augen zurück und heftet die daraus hervorkommenden Triebe fächerförmig an das Spalier, welche, die kommenden Frühjahre durch ein ferners Beschneiden wie ein Spalierbaum behandelt, sich von Jahr zu Jahr weiter ausbreiten und das Spalier decken. Auch die Erziehung der Johannisbeerstaude auf den Herzzug, wobei man dem Hauptstamm nur die vorwärts und gegen die Wand zu stehenden Augen im Frühjahr abnimmt und nur die Seitentriebe und den Haupttrieb beibehält und nach den bekannten Regeln einschneidet, bekommt man hinlängliche Zweige, um eine Mauer oder ein frei stehendes Spalier damit zu bekleiden und ein dergestalt behandelter Baum liefert, zumal wenn man im Schnitt seine Fruchtträger verschonte, vorzüglich schöne und reichliche Früchte. Um aber die Tragbarkeit dieser Spalierbäume, wozu man vorzüglich die großbeerigen Sorten erwählet, zu erhalten, ist es nothwendig, selbige von Zeit zu Zeit zu düngen und den Baum durch das Ausschneiden seines alten Holzes zu verjüngen, wodurch man sich viele Jahre eine reichliche Erndte der schönsten Früchte sichert.

Die Frucht des Johannisbeerstrauches wird außer dem frischen Genuß derselben auf vielerlei Arten in den Haushaltungen und Conditoreien verwendet. Nicht allein, daß man deren ausgepreßten Saft, mit Zucker eingekocht, mehrere Jahre erhalten und mit Wasser vermischt als ein kühlendes und erfrischendes Getränke selbst für Kranke giebt, so sind auch die Beeren selber, in Zucker eingemacht, oder deren Saft zu Gelee gekocht und als Desert gegeben, stets beliebt und noch außerdem zu mancherlei Backwerken und Speisen zu benutzen. Aus dem Safte der Johannisbeeren läßt sich auch noch ein vorzüglich guter Wein bereiten, wie ich schon im 2. Bande des Handbuchs Seite

577. §. 424 und §. 125, und Seite 578, §. 126 und §. 132 in verschiedenen Rezepten ausführlich angegeben habe, welcher außer diesem noch, mit zur Hälfte des Saftes der Stachelbeeren vermischt, nach nachstehender Behandlung zu einem, dem Maderawein ähnlichem Getränke bereitet werden kann.

Zu 15 Pfund Johannisbeersaft und eben so viel Stachelbeersaft setzt man 6 bis 7 Maaß Wasser und 8 bis 10 Pfund weißen Zucker hinzu, füllet den Saft auf ein Fäßchen und läßt dieses an einem kühlen Orte so lange ruhig liegen, bis sich der Wein geklärt hat, worauf man ihn vorsichtig auf ein anderes Faß abzieht und zu 7 Pfund Flüssigkeit 2 Quart starken Franzbranntwein hinzu thut. Man schlägt den Spund des Fäßchens zu und läßt den Wein 3 Monate ruhig liegen. Nach Verlauf dieser Zeit ist der Wein trinkbar und wird einen dem Maderawein ähnlichen Geschmack und dessen Stärke haben.

Der Johannisbeerstrauch hat nur 2 Hauptarten, nämlich die mit rother und jene mit schwarzer Frucht, aber jede derselben hat wieder mehrere Varietäten, die von einander theils in ihrer Färbung, theils auch im Geschmack und Holze des Strauches sich unterscheiden lassen. Die gemeine Johannisbeere wächst in allen nördlichen Gegenden Europa's in den Wäldern wild und ist die Stammmutter der aus ihrem Samen entstandenen und durch Cultur verbesserten besseren Johannisbeerarten. Die Frucht der wilden Johannisbeere ist klein, roth und von einem bessern Geschmack als die der größern Arten, enthält aber weniger Saft als jene; obgleich sie, in fruchtbares Land versetzt, sich in dieser Hinsicht verbessert, so zieht man doch die großbeerigen Arten ihr vor, welche man füglich in 3 Hauptabtheilungen, als: rothbeerige, weiß- und schwarzbeerige Johannisbeeren, eintheilen kann.

Nr. 1. Die große, rothe Johannisbeere. Die holländische rothe Johannisbeere. Groseillier à gros fruit rouge.

Christ Pomol. II. B. S. 363. Nr. 5. Christ H. Wb. S. 264. Hinkert. III. B. S. 234.

Die Früchte hängen in 4 bis 5 Trauben neben einander, an jeder Traube befinden sich 5 bis 12 Beeren, wovon die untersten stets die größten sind und die nach der Spitze zu immer kleiner ausfallen; jede dieser Beeren hat einen kleinen Stiel, welcher an dem gemeinschaftlichen Hauptstiel festsitzt. Die Beere selber ist plattrund und hat eine schöne, carmoisinrothe Farbe, ihre feine Haut ist fast durchsichtig, so daß man die 5 Samenkörner deutlich hindurch sehen kann. Die Samenkörner sind länglich, gelblichweiß und hart. Der Saft ist hellröthlich, fein markig oder gallertartig und von einem süßsäuerlichen, erquickenden Geschmack, in welchem aber, wie bei allen rothen Johannisbeeren, die Säure vorherrschend ist.

Die Frucht reift gewöhnlich im Anfange des Juli.

Der Strauch zeichnet sich vor den übrigen Arten durch

einen stärkeren und lebhafteren Wuchs aus, hat größere Beeren, Stengel und Blätter; auch ist die Farbe des Holzes desselben etwas dunkler und die weißgelblichen Sommertriebe spielen etwas in's Rothe.

Nr. 2. Die englische, große, blaßrothe Johannisbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 364. Nr. 6. Christ H. Wb. S. 264.

Sie übertrifft die vorhergehende an Größe, indem ihre einzelnen Beeren der großen schwarzen Johannisbeere gleich kommen. Ihre Farbe ist blaßroth und trübe und blässer als die der rothen. Der Saft ist hellroth und enthält mehr Säure als die rothe Johannisbeere; gewöhnlich findet man in der Beere 6 Samenkörnchen.

Nr. 3. Die große, fleischfarbige Johannisbeere. Champagner Johannisbeere. Groseillier à gros fruit, couleur de chair. Groseillier de Champagne.

Christ Pomol. II. B. S. 365. Nr. Nr. 8. H. Wb. S. 264.

Diese Johannisbeere unterscheidet sich von der vorhergehenden nur durch weniger Röthe in der Färbung der Haut, so daß diese die Mitte zwischen Weiß und Blaßroth hält; übrigens ist sie in der Größe der Frucht und der Beschaffenheit des Strauches fast mit jener gleich.

Nr. 4. Die englische, große, weiße Johannisbeere. Groseillier à gros fruit blanc d'Angleterre.

Christ Pomol. II. B. S. 364. Nr. 7. Hinkert. III. B. S. 234. Nr. 2.

Die Frucht hat die Größe und Gestalt der großen blaßrothen Johannisbeere; die Haut ist ganz weiß oder perlfarbig und so durchsichtig, daß man die Kerne und die vom kleinen Stiele bis zur Blumenkrone hinlaufenden Fibern deutlich hindurch sehen kann. Der Saft ist weißgrau und von einem lieblicheren, mit weniger Säuere gemischten Geschmack als bei der rothen Johannisbeere.

Die Frucht reift zugleich mit der rothen Johannisbeere.

Der Strauch hat einen viel schwächern Wachsthum als der der großen Johannisbeere, die Blätter sind kleiner und unegal gezähnt, das Holz ist weißgrau und die Sommertriebe sind von matt-weißgelblicher Farbe. Diese Frucht eignet sich vorzüglich zum rohen Genuß als Desert-Frucht.

Nr. 5. Die große, weiße, holländische Johannisbeere. Groseillier à gros fruit blanc d'Hollande.

Christ Pomol. II. B. S. 365. Nr. 8.

Ist zwar ansehnlich groß, doch wird sie von der vorhergehenden in Hinsicht der Größe übertroffen. Ihre weiße Haut ist sehr durchsichtig

und helle, und ihr Geschmack ist eben so säuerlich-süß und angenehm als bei jener.

Nr. 6. Die perlfärbige Johannisbeere. Groseillier à fruit perlé.

Christ Pomol. II. B. S. 365. Nr. 10.

Die Frucht ist mittelmäßig groß; die Farbe der Haut ist ganz weiß, durchsichtig, so daß man die mit einem rothen Schleim überzogenen, inliegenden Kerne deutlich hindurch sehen kann. Der Geschmack ist wie bei der weißen Johannisbeere von einer mit hinlänglicher Süße gemilderten Säure.

Nr. 7. Die schwarze Johannisbeere. Die Gichtbeere. Bocksbeere. Groseillier à fruit noir.

Christ Pomol. II. B. S. 362. Nr. 2. Christ H. Wb. S. 264.

Die Frucht ist nicht für Jedermanns Geschmack, doch findet sie ebenfalls ihre Liebhaber, welche ihren, der Wachholderbeere etwas ähnlichen Geschmack lieben; übrigens giebt ihr ausgepreßter Saft einen vorzüglich guten Wein, dessen Bereitung im 2. Bande des Handbuchs S. 57, Nr. 132 mitgetheilt ist. Die Früchte wachsen, wie die übrigen Johannisbeeren, traubenartig, jedoch findet man selten an einer Traube mehr als 3 bis 5 Beeren. Die Beere ist rund, von Farbe ganz schwarz, mit aschgrauen Punkten besetzt; die etwas dicke Haut umschließt einen zähen, grünlichen Saft, in welchem 25 bis 30 kleine, ovale, braune Kerne enthalten sind. Der Geschmack und Geruch derselben ist süß und stark wachholderbeerartig, so wie auch die Blätter der Staude denselben Geruch verbreiten. Manche finden in dem Geschmacke dieser Beere etwas dem Wanzengeruch Aehnliches, und in der That ist, wie häufig bei dem Genuß der Johannisbeeren eine Baumwanze mit in den Mund kommt, derselbe damit zu vergleichen.

Die Frucht reift Mitte Juli und die einzelnen Beeren fallen, wenn sie weich sind, alsdann ab.

Der Strauch wächst lebhaft, treibt aber selten so viele Zweige als die übrigen Johannisbeersorten; sein Holz ist aschgrau, die Sommertriebe sind blaßgrün und an den äußersten Spitzen etwas violettroth angelaufen. Das Blatt ist größer als bei den andern Johannisbeerarten, es ist dreilappig, von denen das mittelste pyramidenförmig, am breitesten und längsten ist, die andern aber sind kürzer und schmäler. Außer der Benutzung der Frucht dient das Holz dieser Staude abgekocht, als Decoct getrunken, zur Heilung der Gicht; auch werden die Beeren noch in Weingeist destillirt als ein gutes Mittel gegen Leibschmerzen, Kolik und Mutterkrämpfe in der Pharmacie angewendet.

Nr. 8. Die schwarze, neapolitanische Johannisbeere. The black Naples Currant. Black Naples. New Black.

Pomol. Magaz. No. 43. Hort. Sociét. fruit Cat. p. 187.

Diese sehr gute Sorte der schwarzen Johannisbeere wird in dem Garten der Londoner Gartenbaugesellschaft als eine der besten ihrer Art erzogen. Sie kommt in den Catalogen der vorzüglichsten schottischen Baumschulen vor und scheint in den nördlichen Theilen Großbritanniens am meisten bekannt zu seyn, von wo sie auch wahrscheinlich abstammt. Ihre Vorzüge bestehen nicht allein in der Größe der Beeren, sondern auch in der größeren Tragbarkeit des Strauches, so wie in der größeren Anzahl der Beeren an der Traube selber. Die Staude breitet sich wenig aus und ihr Wuchs ist mehr gerade. Die Blätter und Blüthen derselben kommen früher zum Vorschein als bei den andern Johannisbeerarten; die Frucht reift später als die gewöhnliche schwarze Johannisbeere, und ihr Geschmack ist mit dieser gemein.

Nr. 9. Die schwarze Johannisbeere mit dem gescheckten Blatt.

Christ Pomol. II. B. S. 363. Nr. 3. Christ H. Wb. S. 264.

Die Frucht ist von der vorhergehenden in Nichts unterschieden, als daß sie kleiner ist; hingegen sind die Blätter der Staude sämmtlich mit weißen und gelblichen Flecken und Strichen gezeichnet, welche im Nachsommer ganz weiß werden, wie bei der Aprikose mit dem gescheckten Blatte.

Nr. 10. Die schwarze, virginische Johannisbeere. Die amerikanische, schwarze Johannisbeere. Groseillier de Virginie. Ribes Americanum nigrum. Ribes campanulatum.

Christ Pomol. II. B. S. 363. Nr. 4. Christ H. Wb. S. 264.

Diese Staude hat kleine Blätter und kleinere Beeren, deren Haut etwas zärter ist als bei den andern schwarzen Johannisbeeren; übrigens sind sie von demselben Geschmack und Geruch.

Nr. 11. Die rothe Johannisbeere mit dem gelb eingefaßten Blatte.

Christ Pomol. II. B. S. 363.

Eine Spielart der rothen Johannisbeere, deren Blätter gelb eingefaßt sind, welche gelbe Farbe im Nachsommer in's Weiße übergeht. Die Frucht hat vor der gewöhnlichen rothen Johannisbeere nichts voraus, ihre Beeren sind etwas kleiner und der Strauch wird nur zur Zierde in Lustgebüsche angepflanzt.

Nr. 12. Ribes floridum.

Christ Pomol. II. B. S. 363.

Sie hat längliche, rothbraune Beeren mit einer langen Blume, ist nicht sehr saftig und gleicht in ihrem Mark und säuerlichen Ge-

schmack etwas den Stachelbeeren. Die Frucht enthält nur 2 Samenkörner und reift erst in der Mitte des Juli.

Nr. 13. Die süße Johannisbeere. Die wilde Corinthstrauchbeere. Ribes alpinum dulce.

Christ H. Wb. S. 264.

Dieser, besonders in Schweden, in der Schweiz, in England und einigen Gegenden in Deutschland auf den höchsten Felsen wild wachsende Strauch wird nicht groß. Die Rinde des Holzes ist aschgrau, die Blätter, welche denen der gewöhnlichen Johannisbeeren gleichen, aber nur so groß als die Blätter der Stachelbeerstaude sind, haben eine hellgrüne Farbe und sind auf ihrem obern Theil behaart, aber unten glatt. Die Traubenbüschel dieses Strauches hängen nicht herabwärts, sondern stehen aufrecht und die einzeln Beeren stehen mehr büschelweise auf kurzen Stielchen als traubenförmig. Die Beeren sind klein, röthlich und haben einen süß-faden Geschmack und dienen nur den Vögeln zur Nahrung. Der Strauch kommt auf trockenem Boden und selbst auf Steinklüften gut fort.

Man hat von diesem Strauche zwei Arten unterschieden, als: a) die rothe süße Johannisbeere in Zwergform, und b) die hochwachsende, süße, rothe Johannisbeere; letztere wird zu Gartenbefriedigungen benutzt und giebt, jährlich beschnitten, einen dichten, schön blühenden Zaun. Außer diesen wilden und weniger für den Genuß der Früchte als wegen der schönen Blüthe und der Seltenheit des Strauches bekannten Johannisbeerarten erwähne ich hier noch zwei neue, noch wenig bekannte, welche in den englischen Anlagen und Lustgebüschen ihre Stelle verdienen, nämlich:

Nr. 14. Die goldfarbig blühende Johannisbeere. Ribes aureum.

Das Vaterland dieses schönen Strauches ist Nordamerika und daselbst am Missouri-Flusse. Der Strauch hat keine Stacheln, sondern ist durchaus glatt. Das Blatt ist dreilappig, die zwei untern Lappen haben, wie bei dem Feigenblatte, noch zwei kleinere Ausschnitte. Die Lappen sind scharf ausgeschnitten, am Rande aber nicht gezähnt. Die Blattstiele sind an der Basis gefranst. Die Farbe des Blattes ist grün, gegen die Spitze des Zweiges zu färben sich die Blätter und die Sommerlatte im Herbste braunröhlich. Die Blüthe ist schön goldfarbig, sie bildet eine vielblumige, herabhängende Traube, die mit linien-, später lanzettförmigen Deckblättern besetzt ist; die Blumenstielchen sind so lang als die der Deckblätter. Der Kelch der Blüthe ist röhrig, länger als das Blumenstielchen; die Röhre ist dünn und der Rand hat längliche, stumpfe Einschnitte. Die linienförmigen Kronenblätter sind um die Hälfte kürzer als der Kelch. Die Beere, deren 1 bis 4 zur Vollkommenheit gelangen, sind Anfangs grün, später braunroth, in der Zeitigung aber glänzend schwarz. Ihre Form

ist oval oder walzenförmig, auf ihrem Gipfel befindet sich noch der verwelkte, 4 Linien lange Blüthenkelch. Das saftige Fleisch der Beere ist schmutzig gelb, markig, und von einem nicht angenehmen, süßlichsauern, wachholderartigen Geschmacke. Die Beere enthält gegen 6 bis 10 kleine, längliche, platte Samenkerne von gelblicher Farbe. Der Strauch wird groß, erreicht eine Höhe von 4 bis 6 Fuß, und läßt sich leicht durch seine Wurzelausläufer fortpflanzen.

Nr. 15. Die roth blühende Johannisbeere. Ribes sanguineum.

Auch dieser, wegen seiner schönen rothen Blüthen beliebte Zierstrauch stammt aus Nordamerika und ist noch nicht lange in unserer Gegend bekannt. Der Strauch hat keine Stacheln, die Zweige sind grünlich und purpurroth. Die Blätter sind herzförmig, dreilappig, die untern Lappen mit kleinen Einschnitten versehen, reich geadert, am Rande stumpf gezähnt; oben sind sie glatt, unten fein weißwollig. Die Augen sind groß, spitz kegelförmig, grün und haben kleine, rundliche, ausgezackte Afterblätter zur Bekleidung. Die Blüthen bilden herabhängende Trauben, die doppelt länger als die Blätter sind; ihre Farbe ist schön blut- oder purpurroth. Der Kelch der Blüthe ist röhrig, von länglichen Kronenblättern umgeben, die so lang als der Kelch sind und haben einen behaarten Fruchtknoten. Die Deckblätter sind umgekehrt-spatelförmig und so lang als die Blumenstielchen. Der Strauch wächst gut, blüht reichlich, bringt aber wenigstens bei uns keine Früchte hervor.

In dem Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft finde ich noch außer den schon hier beschriebenen Johannisbeerarten mehrere neue, doch ohne Beschreibung aufgeführet, deren Namen ich hier beifüge:

Die wilde, schwarze Johannisbeere. The wild Black Curants.
Die schwarze Traube. Black Grape, Ogden's.
Die grünlich-schwarze Johannisbeere. The Green Fruited-Black.

Die Früchte sind betäubend, von bleicher Farbe und geringem Werth.

Die russische Grüne. The Russian green.
Knight's große rothe Johannisbeere. Knight's large red Currant.
Knight's süße rothe Johannisbeere. Knight's sweet red Currant.
Knight's frühe rothe Johannisbeere. Knight's early red Currant.
Speary's weiße Johannisbeere. Spearys white Currant.

C. Stachelbeeren.

Ribes grossularia, Lin., Groseillier épineux. Goose-Berries.

Der Stachelbeerstrauch gehört nach Linné zu demselben Pflanzengeschlechte, als der Johannisbeerstrauch, und stammt so wie dieser von den Inseln des mittelländischen Meeres und Kleinasien her. So verschieden nun die Früchte beider Straucharten sind, so sind die Haupt-Charaktere derselben sich ziemlich gleich, nur mit dem Unterschiede, daß der eine Stacheln an seinen Zweigen hat, welche jenem fehlen. Die Wurzeln des Stachelbeerstrauches dringen nicht tief in die Erde, sondern verbreiten sich mehr unter der Oberfläche derselben, obgleich er ebenfalls eine Pfahlwurzel treibt. Er kommt fast in jedem Erdreiche gut fort, doch liebt er besonders eine nahrhafte, lockere Gartenerde, in welcher er vorzüglich schöne Früchte hervorbringt, zumal wenn man dieser von Zeit zu Zeit mit einer angemessenen Düngung zu Hülfe kommt.

Der Strauch bildet gewöhnlich einen schwachen, niedrigen Stamm, von 2—3 Fuß Höhe, welchen man aber, eben so wie den Johannisbeerstrauch, durch eine zweckmäßige Behandlung zu einer Höhe von 4—5 Fuß ausbilden, und durch den Schnitt zur Bekleidung eines Spaliers ziehen kann. Die Rinde des Stammes und der Zweige ist aschgrau und weißlich, die Sommertriebe sind grün; seine dünnen und mit Stacheln besetzten Zweige hängen sich mit den Jahren herabwärts, zumal wenn der Strauch in Baumform erzogen worden ist, in welcher Form er die schönsten Früchte liefert. Die Stacheln kommen sowohl aus dem Holze der Triebe als aus den Zweigen des Strauchs hervor, und stehen am Fuße der Blattstiele entweder einzeln oder zu 2 bis 3 beisammen. Sie sind mehr oder weniger lang, Anfangs grün, später gelblichbraun, und gerade aus und sehr scharf zugespitzt, so daß man sich sehr leicht daran verwunden kann. Die Blätter sind kleiner, als die des Johannisbeerstrauches; sie sind in drei rundlich gekerbte Einschnitte getheilt, von Farbe grün, sitzen wechselsweise an den Zweigen, und brechen mit den Blüthen zu gleicher Zeit aus einem gemeinschaftlichen Auge hervor. Die Blüthen, welche im April oder Anfangs Mai zum Vorscheine kommen, sind zwar etwas größer und von Farbe mehr röthlichweiß, als die des Johannisbeerstrauches, kommen aber in ihren wesentlichen Bestandtheilen ganz mit ihnen überein, und hängen einzeln, oder paarweise an den kurzen Stielen herabwärts.

Die Früchte, welche sich sowohl am jungen, als am alten Holze ansetzen, sind von verschiedener Gestalt; es giebt deren ganz runde, oder mehr oder weniger längliche, manche sind ganz glatt, andere wieder behaart; eben so verschieden sind ihre Farben, welche grün, weiß, roth, gelb und noch in hellere Nüancen übergehen. Ihr Ge-

schmack ist süß-säuerlich, und manche Arten zeichnen sich besonders durch die Eigenthümlichkeit desselben aus. Die Reifzeit der Stachelbeeren fällt gewöhnlich in den Monat August, manche zeitigen früher, andere später, so daß sich der Genuß der Früchte einer mit verschiedenen Sorten bepflanzten Stachelbeeranlage auf 4 — 6 Wochen verlängern läßt. Man genießt die Stachelbeeren theils roh im reifen Zustande, theils benutzt man sie noch grün und halb ausgewachsen zu Compots und Backwerken, auch geben sie in Zucker eingemacht eine vortreffliche Confiture ab. Die Benutzung der Stachelbeeren zur Weinbereitung ist schon im zweiten Bande des Handbuchs S. 578 unter §. 127, §. 128 und §. 129 genau angegeben, auch lassen sich diese Beeren noch zu einem wohlschmeckenden Branntweine und Essig verwenden.

Die Fortpflanzung des Stachelbeerstrauches geschieht, wie bei dem Johannisbeerstrauche, durch die Aussaat des Samens, durch Wurzelausläufer und Stecklinge, auch läßt er sich leicht durch Einleger in die Erde vermehren, indem diese leicht Wurzeln schlagen und ihre Sorten echt wiedergeben. Aus den Kernsaaten der verschiedenen Sorten hat man vorzüglich in England eine große Anzahl neuer Arten erzogen, welche sich in Hinsicht ihrer Größe und Farbe der Haut, so wie auch in ihrem Geschmack unterscheiden. Da die Cultur der Stachelbeeren vorzüglich in England zur Liebhaberei geworden ist, so daß man daselbst gegen 300 — 400 verschiedene Sorten besitzt, welche benamt wurden, so konnte es nicht fehlen, daß sich auch Liebhaber dazu fanden, welche sowohl in Deutschland als auch in England die Früchte nach ihren verschiedenen Farben classificirten und beschrieben.

Außer dem Oberpfarrer Christ, welcher die Englischen Stachelbeeren in 4 Abtheilungen, als: 1) rothe, 2) weiße, 3) grüne, und 4) gelbe eintheilt, welche ich auch beibehielt, fand ich in der Rheinländischen Gartenzeitung vom Jahre 1838 im 5. Jahrgange Nr. 6 einen Versuch zu einer Classification der Stachelbeeren von einem mir unbekannten Verfasser, welche ich hier anführe, und welche vielleicht einmal zu einer weiter umfassenden Eintheilung der sämmtlichen vorhandenen Stachelbeeren führen kann.

Derselbe theilt demnach die Stachelbeeren in verschiedene Species ein, als:

1) Die Gartenstachelbeere, Klosterbeere, gemeine weiße Stachelbeere. Ribes grossularia, Lin.

Die allgemeinen Kennzeichen dieser Species sind schon in der Einleitung der Stachelbeeren angegeben.

2) Die rothe, oder rothbraune Stachelbeere. Ribes reclinatum, Lin.

Allgemeine Kennzeichen sind:

Der strauchartige Stamm ist niedrig, hat hängende, mit nur wenigen Stacheln besetzte Zweige. Die dreitheiligen Blätter sind breit,

und haben an ihren Stielen ein dreifaches Deckblatt. Die Blüthen sind klein und grünlich.

3) Die wilde, oder kleine Stachelbeere. Ribes Uva crispa, Lin.

Allgemeine Kennzeichen sind:

Der Strauch hat Stacheln, dreitheilige glatte Blätter, und an den Stielen nur ein einziges Deckblatt.

4) Die kleine Americanische Stachelbeere. Ribes oxycanthoides, Lin.

Der Strauch ist dicht mit Stacheln besetzt, das Blatt ist groß, dem Weißdorn ähnlich.

Von den vorzüglichsten Sorten, welche in Deutschland bekannt, und deren über 200 Varietäten daselbst verbreitet sind, hebt er folgende als der Anpflanzung besonders werth aus, als:

Nr. 1. Die kleine frühe schwarzrothe.
— 2. Die rothe haarige.
— 3. Die rothe glatte.
— 4. Die zwetschenfarbige.
— 5. Die rothe himbeerfarbige.
— 6. Die gerberlohfarbige.
— 7. Die frühe, grüne haarige.
— 8. Die grüne glatte.
— 9. Die Gascogner,
— 10. Die grüne Himbeer-Stachelbeere.
— 11. Die frühe bernsteinfarbige.
— 12. Die große, gelbe, ovale.
— 13. Die große runde bernsteinfarbige.
— 14. Die haarige, bernsteinfarbige.
— 15. Die gemeine weiße, oder krystallfarbige.
Nr. 16. Die große weiße krystallfarbige.
— 17. Die weiße, mit Adern gezeichnete.
— 18. Die große Ramboullion.
— 19. Der große Eisenkrämer.
— 20. Die glatte.
— 21. Die große, kugelrunde haarige.
— 22. Die graue rauhe.
— 23. Die goldgelbe lange späte.
— 24. Die längliche glatte frühe grüne.
— 25. Die glatte längliche braune.
— 26. Die weiße durchsichtige.
— 27. Die olivenfarbige längliche rauhe.

In dem Frucht-Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft vom Jahre 1831 finde ich die Zahl von 360 Sorten Stachelbeeren angegeben, welche in der Baumschule dieser Gesellschaft erzogen werden, von denen ich nur die vom ersten Range ausgezogen und mit den Christ'schen Englischen Fruchtbeschreibungen unter ihre Abtheilung eingereihet habe.

a. Englische Stachelbeeren.

Erste Classe. Rothe oder braunfarbige Stachelbeeren.

Nr. 1. Adam's Cheshire Scheriff. Adams Landvogt von Cheshire.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 1.

Die Frucht ist rund, ponceau-roth, sehr haarig, von sehr süßem Geschmack, reift frühzeitig.

Nr. 2. Blackhardi. Die grün-schwarze Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 2.

Frucht grünlich-schwarz, länglich, mittelgroß, hat eine große Blume.

Nr. 3. Black Tom. Der schwarze Thomas.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 3.

Frucht rund, behaart, von schwarzer Farbe.

Nr. 4. Boardman's royal Oack. Boardman's königliche Eiche.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 4.

Frucht sehr groß, länglich, sehr haarig, dunkelroth, reift frühzeitig, von gutem Geschmack. Der Strauch hat der Petersilie ähnliche Blätter.

Nr. 5. Bradshaw's red top. Brandshaw's Rothkopf.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 5.

Frucht länglich, glatt, dunkelroth, reift frühzeitig.

Nr. 6. Red Champagne. Rothe Champagner Stachelbeere.

Hortic. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 40.

Die Frucht ist klein, länglichrund, stark behaart, roth, vom ersten Range.

Nr. 7. Cheetham's bright Venus. Cheetham's glänzende Venus.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 6.

Eine sehr große, längliche, rothe, aber glatte Frucht.

Nr. 8. Clyton's Britannia. Clyton's Britannische Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 7.

Eine ziemlich große, runde, glatte, rothe Frucht, welche erst spät reift.

Nr. 9. Coe's Hannibal. Coe's Hannibal.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 8. Hink. III. B. S. 240. Nr. 7. Cooc's Hannibal.

Eine sehr große, eyförmige, bisweilen auch runde glatte Frucht, von dunkelrother, fast schwarzer Farbe, deren Parfüm rosenartig ist.

Nr. 10. Melling's Crown Bob. Melling's hängende Krone.

Hort. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 63.

Eine große, längliche, stark beharte rothe Frucht, von vorzüglicher Güte.

Nr. 11. Dickinson's Saphir.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 9.

Frucht hellroth, mit vielen rothen Härchen besetzt; sehr wohlschmeckend.

N. 12. Down's Cheshire round. Down's runde Chesterbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 10.

Frucht sehr groß, rund, glatt, blaßroth, reift spät.

Nr. 13. Elliot's red hot ball. Elliot's rothe Feuerkugel.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 11.

Groß, rund, dunkelroth, wenig behaart.

Nr. 14. Fox's royal. Fox's königliche Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 374. Nr. 12.

Sehr groß, länglich, glatt, roth.

Nr. 15. Berry's Farmer's Glory. Berry's stolzer Pachter.

Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 88.

Groß, länglich-eyförmig, roth, fein behaart, vorzüglich von Geschmack, trägt reichlich.

Nr. 16. Schmall red Globe. Die kleine rothe Kugel-Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 103.

Klein, rundlich, stark behaart, roth, trägt sehr reichlich, von vorzüglicher Güte.

Nr. 17. Hector.

Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 13.

Groß, lang, schön, rosenroth, sehr rothhaarig; vortrefflich von Geschmack, reift etwas spät.

Nr. 18. High Scheriff. Der Oberamtmann.

Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 14.

Ziemlich groß, rund, dunkelroth, rothhaarig.

Nr. 19. **Hippard's Attractor.** Hippard's Anziehende.
Christ. Pomol. II. B. S. 375. Nr. 15.

Groß, rund, hellrosenroth, haarig, reift im Anfang August.

Nr. 20. **Hulton's great Caesar.** Hulton's großer Cäsar.
Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 16.

Groß, rund, hellroth, rothhaarig.

Nr. 21. **Jared's Achilles.**
Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 17.

Rund, glatt, dunkelroth, sehr wohlschmeckend.

Nr. 22. **Johnson's twig'ern.** Johnson's Schößlingsbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 18.

Groß, rund, hochroth, dünn behaart.

Nr. 23. **Keen's Seedling.** Keen's Seedling Washington. Keen's Sämling.
Hort. Sociét. Cat. S. 66. Nr. 176.

Mittelmäßig groß, länglich, braunroth, stark behaart, gute Frucht.

Nr. 24. **Knight's scarlet Seedling.** Knight's Scharlach-Sämling.
Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 19.

Groß, lang, rosenroth, ziemlich behaart, sehr gut, trägt etwas spät.

Nr. 25. **Bratherton's Lord of the Manor.** Bratherton's Lord auf dem Rittergute.
Hort. Sociét. Cat. S. 67. Nr. 199.

Groß, rundlich, roth, stark behaart, vom ersten Range.

Nr. 26. **Howley's Lord Wellington.**
Hort. Sociét. Cat. S. 67. Nr. 201.

Groß, länglich, roth, glatt, vom ersten Range.

Nr. 27. **Masson's Hercules.**
Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 20.

Sehr groß, kugelrund, schön dunkelroth, ohne Haare, von sehr gutem Geschmack.

Nr. 28. **Miſs Bold.**
Hort. Sociét. Cat. S. 67, Nr. 214.

Mittelgroß, rundlich, roth, stark behaart, reift frühzeitig.

Nr. 29. **Red Orleans.** Rothe Orleaner Stachelbeere.
Hinkert III. B. S. 240. Nr. 10.

Eine sehr gute, fast schwarze, dünn behaarte, runde Frucht.

Nr. 30. Pine Apple. Der Fichtenapfel.

Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 21.

Schwarz, rauh, rund, die haarigste von allen.

Nr. 31. Proctor's scarlet non such. Proctor's unvergleichliche Scharlach-Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 375. Nr. 22.

Groß, rund, dunkelroth, etwas haarig.

Nr. 32. Pythagoras.

Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 23.

Groß, lang, rosenroth, glatt, von hartem Fleische; reift sehr spät.

Nr. 33. Mather's red. Mather's rothe Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 24.

Lang, gegen den Stiel spitz, schwarzroth, fast ganz schwarz.

Nr. 34. Mussey's black Prince. Mussey's schwarzer Prinz.

Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 25.

Eine runde, glatte, schwarze Frucht.

Nr. 35. Raspberry Goose berries. Die himbeerfarbige Stachelbeere.

Christ Pom. II. B. S. 376. Nr. 26. Hort. Sociét. Cat. S. 68. Nr. 246.

Frucht klein, rund, dunkelroth, stark behaart, mit weißen Adern durchzogen, reift frühzeitig.

Nr. 36. Red Beaumond's. Beaumond's rothe Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 68. Nr. 248.

Mittelmäßig groß, rundlich, dunkelroth, stark behaart.

Nr. 37. Red Mogul. Der rothe Mogul.

Hort. Sociét. Cat. S. 66. Nr. 249.

Frucht klein, rundlich, roth, stark behaart, von gutem Geschmack.

Nr. 38. Large red Oval. Die große, rothe länglichrunde Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 249. Nr. 250.

Frucht groß, oval, roth, stark behaart, vom ersten Range.

Nr. 39. Red Rose. Die rothe Rose.

Hort. Sociét. Cat. S. 249. Nr. 251.

Frucht groß, länglich, roth, fein behaart.

Nr. 40. Red Turkey. Smooth red. Die Türkische rothe Stachelbeere. Die glatte rothe Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 249. Nr. 253.

Frucht klein, länglich-eyförmig, roth, ohne Haare, vom ersten Range.

Nr. 41. Richardson's Seedling. Richardson's Sämling.
Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 28.

Rund, hellroth, haarig; Blatt fettig anzufühlen.

Nr. 42. Richmond's raspe. Richmond's rauhe schwarze Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 29.

Rund, schwarzroth, stark haarig.

Nr. 43. Ryder's black Prince. Ryder's schwarzer Prinz.
Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 30.

Frucht rund, dunkelviolett, haarig, reift etwas spät.

Nr. 44. Ryder's free bearer. Ryder's frei tragende Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 31.

Frucht sehr groß, lang, dunkelroth, unbehaart, reift frühzeitig, vortrefflich von Geschmack.

Nr. 45. Ryder's scented Lemon. Ryder's citronenartig riechende Stachelbeere.
Hortic. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 233.

Eine sehr gute, große, länglich-eyförmige, rothe, glatte Frucht, deren Geruch citronenartig ist.

Nr. 46. Red Rough. Die rauhe, rothe Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 68. Nr. 265.

Frucht klein, rund, roth, stark behaart.

Nr. 47. Red Smal-Duck rough. Die kleine dunkelrothe rauhe Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 267.

Eine kleine, runde, stark behaarte, dunkelrothe Frucht, welche frühzeitig reift.

Nr. 48. Royal Oak. Die königliche Eiche.
Hort. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 273.

Mittelmäßig groß, rundlich, roth, stark behaart.

Nr. 49. Shaw's Billy Dean. Shaw's dicker Dechant.
Christ Pomol. II. B. S. 376. Nr. 32.

Eine dicke, runde, rothpunktirte Frucht, die hier und da mit starken, kurzen, rothen Haaren besetzt ist.

Nr. 50. Schelmardine's Cheshire stag. Schelmardin's Chesterhirsch.
Christ Pomol. II. B. S. 377. Nr. 33.

Eine vortreffliche, große, längliche, schwarzrothe, stark behaarte Frucht, welche schon um die Mitte des Juli reift.

Nr. 51. Schelmardine's red Rose. Schelmardin's rothe Rose.
Christ Pomol. II. B. Nr. 34.

Frucht rund, sehr dick, am Stiel breit, roth, mit kleinen Haaren besetzt, von sehr gutem Geschmack.

Nr. 52. Small red. Die kleine rothe Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 89. Nr. 292.

Eine kleine, runde, rothe, stark behaarte Frucht, vom ersten Range.

Nr. 53. Taylor's red Rose. Taylor's rothe Rose.
Christ Pomol. II. B. S. 377. Nr. 35.

Eine große, längliche, schön hellrosenroth gefärbte, mit weißen Punkten getüpfelte, und ganz dünn behaarte Frucht, von einem angenehm süßen Geschmacke. Reifzeit Mitte August.

54. Thorpe's Master Wolfe. Thorpe's Meister Wolf.
Christ Pomol. II. B. S. 377. Nr. 36.

Die Frucht ist ziemlich groß, länglich, ponceauroth, mit weißen Adern durchzogen, sehr haarig, und von einem sehr guten Geschmack, reift etwas spät.

Nr. 55. Tom of Lincoln. Thomas von Lincoln.
Christ. Pomol. II. B. S. 377. Nr. 37.

Eine runde, dunkelrothe, fast schwarze Frucht, deren Blüthe lang und groß ist.

Nr. 56. Trop's beautiful Betty. Trop's schöne Betty.
Christ Pomol. II. B. S. 377. Nr. 38.

Diese Frucht ist länglich, fast walzenförmig, ihre Farbe meergrün und hat nur auf der Sonnenseite viel Röthe, ihre starke Haut ist glänzend und glatt, reift etwas spät.

Nr. 57. Red Warrington. Aston. Die rothe Warrington.
Hort. Sociét. Cat. S. 70. Nr. 333.

Frucht groß, länglichrund, roth, stark behaart, eine der besten Sorten.

Nr. 58. Whiteley's plentiful bearer. Whiteley's reichlich tragende Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 377. Nr. 39.

Eine große, runde, rosenrothe, dünn mit Härchen besetzte Frucht, reift Ende Juli.

Nr. 59. Wild's red Walnut. Wild's rothe Wallnuß.
Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 40.

Eine längliche, dunkelrothe, fast schwarze, glatte süße Frucht.

Nr. 60. Worthington's Emperor of Morocco. Worthington's Kaiser von Marocco.

Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 41.

Rund, glatt, roth getüpfelt, von sehr gutem Geschmack, reift spät.

Nr. 61. Worthington's Conqueror. Worthington's Eroberer.

Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 42.

Eine rundliche, hellrothe, ganz glatte, süße und vorzüglich delicate Frucht, welche sehr frühzeitig reift.

Nr. 62. Worthington's Hero. Worthington's Held.

Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 43.

Frucht theils rund, theils länglich, hellroth, glatt, reift spät.

Nr. 63. Wilmot's bate Superb. Wilmot's große vortreffliche Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 71. Nr. 349.

Frucht groß, länglich-rund, roth, stark behaart.

Nr. 64. Wilmot's red Seedling. Wilmot's rother Sämling.

Hort. Sociét. Cat. S. 71. Nr. 350.

Eine große, längliche, dunkelrothe, stark behaarte Frucht.

Nr. 65. Whitington's Princess royal. Whitington's königliche Prinzessin.

Christ Pomol. II, B. S. 378. Nr. 44.

Eine große, fast runde, rosenrothe, mit starken Haaren besetzte Frucht, reift spät, ist aber gut.

Nr. 66. Speechley's Yaxley Hero.

Hort. Sociét. Cat. S. 71. Nr. 353.

Eine große, eyförmige, rothe, stark behaarte Frucht.

Zweite Classe. Weiße Stachelbeeren.

Nr. 67. Boardman's Highland's Queen. Boardman's Schottländische Königin.

Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 45.

Eine sehr große, etwas längliche, weiße Frucht, welche frühzeitig reift, und nur mit feinen Härchen besetzt ist.

Nr. 68. Button's Silver-heels. Button's Silberknopf.

Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 46.

Die Frucht ist sehr groß, länglich, an beiden Enden etwas spitz auslaufend, weiß, dünn mit Haaren besetzt, von süßem Geschmack; reift frühzeitig.

Nr. 69. White Champagne. Weiße Champagner-Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 41.

Frucht klein, länglich-rund, weiß, stark behaart.

Nr. 70. Chapman's Highland white. Chapman's weiße Schottländerin.

Christ Pomol. II. B. S. 378. Nr. 47.

Eine sehr große, runde, hellweiße, glatte Beere.

Nr. 71. Chrystal. Die hellfarbige Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 49. Hort. Sociét. Cat. Nr. 50.

Klein, rund, hellweiß, glatt, macht einen großen, schönen Strauch.

Nr. 72. White Chrystal. Die weiße, hellfarbige Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 52.

Frucht klein, rundlich, hellweiß, dunkel behaart.

Nr. 73. Cleopatra.

Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 48.

Frucht bald länglich, bald rund, weiß, durchsichtig, glatt, von sehr gutem Geschmack; reift etwas spät.

Nr. 74. Crompton's Sheba Queen. Crompton's Königin Sheba (oder richtiger die Königin von Saba).

Pom. Mag. Nr. 12. Hort. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 287.

Unter den Lancashire Stachelbeeren, welche mehr wegen ihrer Größe als Preisfrüchte, als wegen ihrer Güte als Tafelfrüchte erzogen werden, hat diese den Vorzug eines ausgezeichneten Wohlgeschmacks. Die Frucht ist länglich rund, sehr groß, weiß; die dünne Haut ist mit dunkeln Haaren besetzt; der Geschmack vorzüglich. Der Strauch wächst sehr gerade in die Höhe und trägt sehr reichlich.

Nr. 75. Clewort's white Lion. Clewort's weißer Löwe.

Hort. Sociét. Cat. S. 71. Nr. 342.

Eine große, länglich-eyförmige, weiße, fein behaarte Frucht.

Nr. 76. Cook's white Eagle. Cook's weißer Adler.

Hort. Sociét. Cat. S. 70. Nr. 339.

Frucht groß, länglich-eyförmig weiß, unbehaart.

Nr. 77. Damson's white. Damson's weiße Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 65.

Eine kleine, runde, glatte, weiße Frucht.

Nr. 78. White Early. Die weiße, frühzeitige Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 82.

Eine mittelmäßig große, rundliche, weiße, düster behaarte, frühreifende Stachelbeere, vom ersten Range.

Nr. 79. White Fig. Die weiße Feige.
Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 91.

Klein, länglich-eyförmig, weiß, ohne Haare; trägt sehr reichlich.

Nr. 80. Jakson's white. Jackson's weiße Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 51.

Frucht grünlichweiß, rund, glatt.

Nr. 81. Johnson's white globe. Johnson's weiße Kugel.
Christ. Pomol. II. B. S. 379. Nr. 52.

Frucht länglich, gegen den Stiel spitzig zulaufend, oben abgerundet, von weißer, dünner, durchsichtiger, glatter Haut; reift Mitte Juli und trägt sehr reichlich.

Nr. 82. Joye's white groote. Joye's weiße große Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 53.

Eine sehr große, grünlich weiße, runde, dünn behaarte Frucht, deren Haut hellweiß und durchsichtig ist, reift Mitte oder Ende Juli und trägt sehr reichlich.

Nr. 83. Mill's white Champion. Mill's weißer Kämpfer.
Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 54.

Frucht groß, rund, glatt.

Nr. 84. Moore's white Bear. Moore's weiße Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 70. Nr. 338.

Eine große, länglich-eyförmige, weiße, stark behaarte Beere.

Nr. 85. Naydens rule alv. Nayden's Winkelzelle.
Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 56.

Eine sehr große, theils runde, theils längliche, weiße, glatte, frühe Beere.

Nr. 86. Nield's white Stag. Nield's weißer Hirsch.
Christ Pomol. II. B. S. 379. Nr. 57.

Eine sehr schöne, große, gelblichweiße, glockenförmig gestaltete Frucht, von hellweißer Farbe, deren Haut durchsichtig ist; mit einem ziemlich starken Stiele. Ihr Geschmack ist angenehm süß, und ihre Reifzeit fällt in die Mitte des Juli.

Nr. 87. Ryder's white Ellebore. Ryder's weiße Nießwurz.

Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 57.

Eine sehr große, eyrunde, weiße, haarige Sorte, welche erst spät reift.

Nr. 88. Saunder's Cheshire Lass. Saunder's Cheshire Mädchen.

Hort. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 48.

Eine große, längliche, weiße, fein behaarte Frucht, welche sehr frühzeitig reift.

Nr. 89. Stafford's white Imperial. Stafford's weiße Kaiserbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 58.

Eine sehr große, frühe, vortreffliche Sorte, die etwas eyförmig gestaltet, zart häutig und stark mit Haaren besetzt ist, welche an ihren Spitzen roth sind; die Frucht reift schon Mitte Juli.

Nr. 90. Stringer's Maid of the Mill. Stringer's Mühlenmädchen.

Hort. Sociét. Cat. S. 67. Nr. 205.

Eine mittelmäßig große, länglich-eyförmige, weiße, fein behaarte Beere.

Nr. 91. Taylor's Bright Venus. Taylor's glänzende Venus.

Hort. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 30.

Diese vortreffliche Frucht ist von mittelmäßiger Größe, länglich-eyrund, weiß, und stark behaart, eine der vorzüglichsten.

Nr. 92. White Lion. Der weiße Löwe.

Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 59. Hort. Sociét. Cat. Nr. 191.

Groß, länglich-eyrund, grünlich weiß, mit weißen Adern durchzogen, haarig, vom dritten Range.

Nr. 93. White Triumph. Die weiße Siegende.

Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 60.

Eine sehr große, etwas längliche glatte Frucht, von gutem Geschmack.

Nr. 94. Wellington's Glory. Wellington's Ruhm.

Hort. Sociét. Cat. S. 70. Nr. 336.

Eine große, länglichrunde, weiße, fein behaarte Frucht, von vortrefflichem Geschmack.

Nr. 95. Woodwarths Whitesmith. Sir Sidney Smith. Hall's Seedling.

Hort. Sociét. Cat. S. 71. Nr. 347.

Eine große, länglichrunde, weiße, fein haarige Frucht von vorzüglich gutem Geschmack und Tragbarkeit des Strauches.

Dritte Classe. Grüne Stachelbeeren.

Nr. 96. Blackley's Chisel. Blackley's grüne Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 62.

Eine sehr große, nach beiden Enden spitz zulaufende, grasgrüne, glatte, sehr späte Frucht.

Nr. 97. Boardman's green Oak. Boardman's grüne Eiche.
Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 64.

Eine große, kugelrunde, glatte Frucht.

Nr. 98. Creping's germings. Creping's früher Trieb.
Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 63.

Eine große, frühe, runde, glatte Frucht.

Nr. 99. Colliers's Jolly Anglers. Colliers's lustiger Angler.
Hort. Sociét. Cat. S. 66. Nr. 168.

Eine sehr gute, große, längliche, grüne und fein behaarte Frucht.

Nr. 100. Early green Hairy. Early Green. Green Gascoigne. Die frühe, grüne haarige Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 79. Pomol. Mag. Nr. 22.

Eine zwar kleine, aber gute, frühzeitige Frucht, von runder Form, und stark behaart; ihr Geschmack ist sehr angenehm süß. Der Strauch trägt sehr reichlich, und hat dunkelgrüne, oben nur wenig behaarte Blätter.

Nr. 101. Fox's green goose. Fox's grüne Stachelbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 380. Nr. 65.

Eine sehr große, runde, weißlichgrüne, stark behaarte, fast stachliche Frucht, von dünner Haut und sehr süßem, delicatem Geschmack, vom ersten Range; reift frühzeitig.

Nr. 102. Green Glenton. York Seedling.
Hort. Sociét. Cat. S. 64. Nr. 99.

Eine mittelmäßig große, längliche, grüne, stark behaarte gute Frucht.

Nr. 103. Green Seedling. Der grüne Sämling.
Hort. Soc. Cat. S. 65. Nr. 141.

Eine kleine, längliche, grüne, stark behaarte Samenbeere.

Nr. 104. Allen's Glory of Ratcliff. Allen's Ruhm von Ratcliff.
Hort. Sociét. Cat. S. 65. Nr. 109.

Eine mittelmäßig große, längliche, grüne, glatte Frucht.

Nr. 105. Hebburn green Prolific. Hebburn's grüne, fruchtbare Stachelbeere.
Hort. Sociét. Cat. S. 66. Nr. 149.

Eine mittelgroße, rundliche, grüne, stark behaarte Frucht; trägt sehr reichlich.

Nr. 106. Hopley's Lord Crew.

Hort. Sociét. Cat. S. 67. Nr. 197.

Eine große, längliche, grüne, stark behaarte Frucht vom ersten Range.

Nr. 107. Jackson's green John. Jackson's grüner Hans.

Christ Pomol. II. B. S. 381. Nr. 68.

Frucht lang, conisch, ganz glatt, grün, von angenehmem Geschmack; reift frühzeitig.

Nr. 108. Johnson's green Willow. Johnson's grüne Weidenbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 381. Nr. 69.

Eine sehr große, ganz grüne, sehr lange, am Stiel spitzig zulaufende Frucht, deren Haut mit weißen Adern durchzogen ist, von sehr gutem Geschmack; reift frühzeitig.

Nr. 109. Late green. Die späte, grüne Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 67. Nr. 188.

Klein, länglich-eyförmig, grün, fein behaart; vom ersten Range.

Nr. 110. Large Smooth greew. Die große glatte grüne Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 297.

Groß, länglich-eyförmig, grün, fein behaart.

Nr. 111. Lee's Victory. Lee's siegende Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 381. Nr. 70.

Eine sehr große, lange, grüne, glatte Frucht.

Nr. 112. Marbourg's green. Marburg's grüne Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 381. Nr. 71.

Eine lange, glatte, grüne, mit weißen Punkten getüpfelte Frucht.

Nr. 113. Massey's Heart of Oak. Massey's Eichenherz.

Hort. Sociét. Cat. S. 66. Nr. 148.

Eine große, längliche, grüne, fein behaarte Beere, trägt reichlich.

Nr. 114. Mill's Langley green. Mill's grüne Beere von Langley. Die Muskatellerbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 381. Nr. 72.

Eine sehr große, fast runde, grasgrüne, ganz glatte Frucht, von delicatem Muskatellergeschmack; reift frühzeitig. Das Blatt ist tief eingeschnitten, wie das der Petersilie.

Nr. 115. Nixon's Myrth. Nixon's Myrthe.

Christ Pomol. II. B. S. 381. Nr. 73.

Frucht groß, conisch, grün, glatt, reift spät; hat eine große Blüthe.

Nr. 116. Peers's Queen Charlotte. Peers's Königin Charlotte.

Hort. Sociét. Cat. S. 68. Nr. 242.

Eine mittelmäßig große, längliche, grünlichweiße, stark behaarte Frucht, vom ersten Range.

Nr. 117. Pitmaston's green Gage. Pitmaston's grüne Mirabelle.

Hort. Sociét. Cat. S. 65. Nr. 134.

Eine kleine, länglich-eyförmige, grüne, fein behaarte vortreffliche Frucht, von sehr süßem Geschmack; muß am Baume bleiben, bis sie zusammenschrumpft.

Nr. 118. Pomme Water. Der Wasserapfel.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 74.

Eine längliche, hellgrüne, glatte, späte Sorte.

Nr. 119. Princesse royal. Die königliche Prinzessin.

Hort. Sociét. Cat. S. 68. Nr. 237.

Frucht groß, länglich-eyförmig, weißgrünlich, sehr stark behaart; Strauch schön.

Nr. 120. Sabines green. Sabines grüne Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 279.

Eine kleine, runde, grüne, fein behaarte Beere vom ersten Range.

Nr. 121. Schelmardine's gently green. Schelmardine's edle grüne Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 75.

Eine große, runde, weißlichgrüne, glatte Beere, von feinem Geschmack.

Nr. 122. Green Seedling. Die grüne Samenbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 65. Nr. 141.

Eine kleine, längliche, grüne, stark behaarte gute Frucht, deren Baum reichlich trägt.

Nr. 123. Stanley's Reine-Claude. Stanley's Reneclode.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 76.

Eine länglichrunde, grasgrüne, mit weißen Adern durchzogene, glatte Beere, welche frühzeitig reift.

Nr. 124. Taylor's green-lined. Taylor's grüne, gestreifte Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 77.

Diese runde Frucht ist hellgrün, mit geraden Adern durchzogen, die ihr das Ansehen geben, als wenn sie gestreift wäre, ohne Haare.

Nr. 125. Green Walnut. Nonpareil. Die grüne Wallnuß. Die Unvergleichliche.

Hort. Sociét. Cat. S. 70. Nr. 329.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, länglich=eyförmig, dunkelgrün und fein behaart; der Strauch wird groß.

Nr. 126. Winning's green. Winning's grüne Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 78.

Eine mittelmäßig große, grünlich=gelbe, mit goldgelben Adern durchzogene, rundliche, glatte Frucht von gutem Geschmack; reift Mitte Juli.

Nr. 127. Wrigleys Favourite. Wrigley's Liebling.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 79.

Eine längliche, gelblich=grüne, ganz glatte, sehr wohlschmeckende Frucht.

Vierte Classe. Gelbe Stachelbeeren.

Nr. 128. Yellow Ball. Die gelbe Kugel.

Hort. Sociét. Cat. S. 62. Nr. 14.

Eine mittelmäßig große, rundliche, gelbe, fein behaarte Frucht.

Nr. 129. Beaumont's Smiling Beauty. Beaumont's anlächelnde Schöne.

Hort. Sociét. Cat. S. 69. Nr. 293.

Eine große, längliche, gelbe, fein behaarte, schöne Frucht. Der Strauch hat dünne Zweige.

Nr. 130. Bell's bright Farmer. Bell's glänzender Pachter.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 80.

Eine runde, gelbe, durchsichtige, glatte und frühe Beere.

Nr. 131. Blackley's eclipse. Blackley's dunkle Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 81.

Eine große, runde, dunkelgelbe, glatte frühe Beere.

Nr. 132. Bradshaw's yellow top. Bradshaw's Gelbkopf.

Christ Pomol. II. B. S. 382. Nr. 82.

Eine sehr große, fast runde, gelbe, ganz glatte Sorte, welche in der Mitte des Juli reift.

Nr. 133. Yellow Champagne. Hairy Amber. Die gelbe Champagner Stachelbeere. Die haarige Bernsteinbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 63. Nr. 42.

Eine vortreffliche, kleine, rundliche, gelbe, stark behaarte Frucht.

Nr. 134. Clyton's Canary. Clyton's Canarische Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 83.

Eine große, theils rundliche, theils längliche, gelbe, mit nur wenigen feinen Haaren besetzte, frühzeitige Beere.

Nr. 135. Coe's Diogenes. Coe's Diogenes.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 84.

Die Frucht ist rund, weißgelb, durchsichtig, dünn behaart von gutem Geschmack; reift frühzeitig.

Nr. 136. Creding's Cerus.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 85.

Eine sehr große, lange, gegen den Stiel spitz zulaufende, goldgelbe, glatte Frucht; reift frühzeitig.

Nr. 137. Dixon's golden Yellow. Dixon's goldgelbe Stachelbeere.

Hort. Sociét. Cat. S. 65. Nr. 123.

Eine vorzüglich gute, mittelmäßig große, kreiselförmige, grünlichgelbe, fein behaarte Frucht.

Nr. 138. Golden Fleece. Das goldene Fließ.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 86.

Eine sehr schöne, runde, goldgelbe, mit feinen Härchen besetzte Frucht.

Nr. 139. Honycomb. Die Honigbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 87.

Eine runde, glatte, hochgoldgelbe Beere.

Nr. 140. Large Ambre. Die große, bernsteinfarbige Stachelbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 88.

Eine sehr große, runde, goldgelbe, mit weißen Punkten getüpfelte, glatte, durchsichtige Beere.

Nr. 141. Mason's golden Conqueror. Mason's goldener Eroberer.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 89.

Eine runde, gelbe, glatte Frucht.

Nr. 142. Ryder's Lemon. Ryder's Limone.

Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 90.

Eine ovale, hochgelbe, gute, frühe Beere.

Nr. 143. Smooth Yellow. Die glatte, gelbe Stachelbeere.
Hort. Soc. Cat. p. 70. No. 298.

Eine kleine, rundliche, gelbe, nur fein behaarte Frucht vom ersten Rang.

Nr. 144. Smiths sparkel's. Smith's funkelnde Stachelbeere.
Christ Pom. II. B. S. 383. Nr. 91.

Eine große, eyförmige, hellgelbe, glatte Frucht von angenehm süßsäuerlichem Geschmack mit wenig Kernen; reift Ende Juli und trägt sehr reichlich.

Nr. 145. Stanleys Dolphin. Stanley's Delphin.
Christ Pomol. II. B. S. 383. Nr. 92.

Eine der größesten Beeren, bald rund, bald eyförmig, gelb, glatt, reift zeitig.

Nr. 146. Stanley's golden Ball. Stanley's goldener Ball.
Christ Pom. II. B. S. 384. Nr. 93.

Eine runde, gelbe, glatte Beere.

Nr. 147. Taylor's Goldfinch. Taylor's Goldfink.
Christ Pomol. II. B. S. 384. Nr. 94.

Eine runde, goldgelbe, glatte Frucht.

Nr. 148. Taylor's Nimrod.
Christ Pom. II. B. S. 384. Nr. 95.

Eine sehr große, dunkelgelbe, mit hellgelben Adern durchzogene, hell durchsichtige, glatte Frucht; reift frühzeitig.

Nr. 149. Thorp's Lamb. Thorp's Lamm.
Christ Pom. II. B. S. 384. Nr. 96.

Eine fast runde, hell-goldgelbe, glatte Frucht.

Nr. 150. Tibullus.
Christ Pomol. II. B. S. 384. Nr. 97.

Eine längliche, gelbe, glatte Beere, reift Ende Juli.

Nr. 151. Till's Victory. Till's Siegende.
Christ Pom. II. B. S. 384. Nr. 98.

Eine ganz runde, hoch goldgelbe, sehr haarige, ganz vorzügliche Frucht; reift frühzeitig.

Nr. 152. Williamson's yellow Hornet. Williamson's gelbe Wespenbeere.
Christ Pomol. II. B. S. 384. Gr. 99.

Eine sehr große, ganz lange, dunkelgelbe, glatte Frucht, von vorzüglichem Geschmack; reift um Johanni.

Nr. 153. Whitington's golden Scepter. Whitington's goldener Scepter.

Christ Pomol. II. B. S. 384. Nr. 100.

Eine längliche, am Stiel spitze, goldgelbe, glatte Frucht; reift frühzeitig, wirft gerne die Krone ab.

Nr. 154. Wrigley's Melon. Wrigley's Melone.

Christ Pomol. II. B. S. 384. Nr. 101.

Eine ziemlich große, längliche, goldgelbe, glatte Frucht.

Nr. 155. Yellowsmitth.

Hort. Sociét. Cat. p. 71. Nr. 357.

Eine kleine, länglichrunde, gelbe, stark behaarte Frucht, welche der gelben Champagnerbeere sehr gleicht.

b. Deutsche Stachelbeeren.

Nr. 165. Die glatte, längliche, braune Stachelbeere.

Christ H. Wb. S. 407. Nr. 1.

Sie ist etwas mehlig, schmeckt aber müskirt, wie eine Muskatellerbirne.

Nr. 157. Die olivenfarbige oder duffgelbe, längliche, rauhe Stachelbeere.

Christ H. Wb. S. 407. Nr. 2.

Eine der frühzeitigsten und wohlschmeckendsten Beeren von sehr gewürzhaftem Arom; reift schon Mitte Juni.

Nr. 158. Die goldgelbe, längliche, gelbe, frühe, grüne Stachelbeere.

Christ H. Wb. S. 407. Nr. 3.

Nr. 159. Die graue, rauhe, frühe Stachelbeere.

Christ H. Wb. S. 407. Nr. 5.

Nr. 160. Die längliche, glatte, frühe, grüne Stachelbeere.

Christ H. Wb. Nr. 4.

Nr. 161. Die rothe, haarige Stachelbeere.

Hinkert III. B. S. 239. Nr. 1.

Eine der vorzüglichsten, früh reifenden Sorten.

Nr. 162. Die große, frühe, grüne, haarige Stachelbeere.

Hinkert. III. B. S. 239. Nr. 3.

Gehört unter die besten Sorten, trägt sehr reichlich, ist von angenehm süßem Geschmack; reift Anfangs Juli.

Nr. 163. Die große, gelbe, ovale Stachelbeere.

Hinkert. III. B. S. 239. Nr. 4.

Die übrigen deutschen Stachelbeersorten sind schon in der Einleitung zu den Stachelbeeren namentlich aufgeführt; darunter befinden sich viele, welche mit den englischen Sorten, wenn auch nicht in ihrer Größe, doch wegen ihres guten Geschmackes wetteifern, doch liebt man letztere vorzüglich wegen ihrer Größe als Tafelfrüchte besonders.

Nr. 164. Die weiße Glasbeere.

Allg. T. G. Mag. 1810. S. 272. Nr. 2.

Wird sehr groß, ist von Farbe weiß, durchsichtig, unbehaart, ihre Haut ist etwas dick, sie reift in der Mitte des Juli.

Nr. 165. Die Rosinenbeere.

Allg. T. G. M. 1810. S. 272. Nr. 3.

Die Frucht ist 1 Zoll lang und ¾ Zoll stark, länglich-rund, die dünne Haut ist gelblichgrün, mit lichtgrünen Adern durchzogen, fein behaart, vollsaftig und von sehr süßem, rosinenartigem Geschmack. Diese Beere hat einen langen, dünnen Stiel, an welchem sie so lose herabwärts hängt, daß man sie mit einer leisen Berührung mit der Hand in selbige bekommt. Sie reift schon im Anfange des Juli, hält sich aber nur 2 Tage im Geschmack, worauf sie bleichfarbig und unschmackhaft wird. Der Strauch läßt sich schön baumförmig ziehen, in welcher Form er sehr bald und reichlich die schönsten Früchte liefert.

Nr. 166. Die kleine, rothe Stachelbeere.

G. Mag. 1810. S. 273. Nr. 5. G. Mag. 1806. S. 277. Taf. 20. B.

Die Frucht ist klein, länglichrund, dunkelroth, glatt, von sehr süßem Geschmack; sie reift im Juli und liefert, da sie sehr saftreich ist, einen vorzüglich guten Wein. Der Strauch hat dünne und kurze Zweige und Stacheln und seine Blätter färben sich im Herbst bräunlich.

Nr. 167. Die kleine, weißgelbe Stachelbeere.

G. Mag 1810. S. 273. Nr. 6. G. Mag. 1806. S. 277. Taf. 20. C.

Die Frucht ist rundlich, weißgelb, unbehaart, sehr saftig und von gutem Geschmack. Sie reift nach der vorhergehenden und trägt eben so reichlich als jene, der Strauch hat stärkere Stacheln als der der kleinen, rothen Stachelbeere.

Zweite Abtheilung. Beerenobsttragende Stauden, Sträucher und Pflanzen.

b. Mit fleischiger Frucht.

A. Himbeere. Rubus Idaeus. Framboise. Raspberry.

Der Himbeerstrauch (Rubus Idaeus, Linné) ist ein Schwesterstrauch von dem Brombeerstrauch, mit welchem er in Hinsicht sel-

nes Wuchses, so wie seiner Früchte und Belaubung viel Aehnliches hat. Er wächst, wie dieser, in unsern Wäldern wild, doch giebt man das ursprüngliche Vaterland desselben der nordwestlichen Küste von Kleinasien, wie auch seine lateinische Benennung ausspricht. Der Strauch treibt in jedem Jahre unmittelbar aus der Wurzel viele dünne, gerade, holzartige, inwendig markige Schosse, welche nur ein bis zwei Jahre dauern, im ersten Jahr grün, im andern braunroth sind, hierauf aber wieder eingehen und absterben, weßhalb man die alten Triebe im Frühjahr oder im Herbst abschneiden muß, damit die jungen, hervorkommenden Schosse Platz finden. Die jungen, mit feinen Stacheln besetzten Triebe erreichen in gutem Erdreich eine Höhe von 4 bis 5 Fuß und bringen im zweiten Jahre ihre Früchte hervor. Die Blätter sind gefiedert, stehen zuweilen zu drei, bisweilen auch zu fünf auf einem gemeinschaftlichen Blattstiele; sie sind eyrund, zugespitzt, drei- bis fünflappig und tief eingeschnitten und am Rande scharf gezähnt. Ihre Oberfläche ist glatt und hellgrün, die untere Seite ist weißwollig und mit vielen erhabenen Adern durchzogen und ihre Stiele sind mit kurzen, röthlichen Stacheln versehen. Die Blüthen, welche im zweiten Jahre auf den Schossen auf kleinen Seitenzweigen, Ende Mai oder im Anfang Juni, hervorkommen, bestehen aus einem offen stehenden, fünffach ausgeschlitzten Kelch, welcher nicht abfällt. In diesem stehen 5 Blumenblätter ausgebreitet, welche dünn, rund und so lang als die Einschnitte des Kelches sind, deren untere Spitzen am Kelche angewachsen sind. Die Staubfäden, deren mehr als zwanzig im Kelche befindlich sind, sind viel kürzer als die Blumenblätter, und zwischen diesen Fäden sitzen viele kleine Fruchtknoten, welche auf einem allgemeinen, zugespitzten oder kegelförmigen, fleischigen Fruchtträger sitzen und sehr kurze, haarförmige Griffel haben. Nach dieser Blüthe erscheint die Frucht, welche im Juli oder August reift und meistens von rother Farbe ist. Sie besteht aus vielen kleinen, runden, mit einander verwachsenen Beerchen, wie bei der Maulbeere; jedes dieser Beerchen ist von außen rund gewölbt, inwendig hohl, saftig und enthält ein einziges, längliches Samenkorn. Die Frucht wird theils roh, theils mit Zucker eingemacht verspeist, oder man preßt den Saft derselben aus und kocht ihn, mit Zucker versetzt, unter gehörigem Abschaumen einigemal auf, worauf er, in Bouteillen gefüllt, zugepfropft und verpicht, mehrere Jahre aufbewahret werden kann und mit Wasser vermischt, ein sehr kühlendes, besonders für Kranke sehr erquickendes Getränke giebt. Auch zu einer stärkeren Consistenz eingekocht, giebt er eine Gallerte oder Gelee, welche zu vielen Backwerken und Confiturs benutzt wird und in der Apotheke zum Versetzen der Arzneimittel sehr häufig dienet. Außer diesem Gebrauch läßt sich noch die Himbeere so wie die Johannisbeere zur Bereitung eines vorzüglich angenehmen Weines anwenden, wie schon im 2. Bande des Handbuchs S. 579, §. 130 ausführlich angegeben worden ist.

Der Himbeerstrauch gedeiht in jedem Erdreich, am besten aber in einem lockern und frischen Boden, liebt jedoch keine allzuwarme, der Sonne zu sehr ausgesetzte Lage. Da er den Boden sehr aussaugt und anderen daneben stehenden Pflanzen schadet, so kann man ihn an einem abgesonderten Ort im Garten pflanzen, indem hierzu jeder, wenn auch schattige Winkel desselben tauglich ist, wenn man nur von Zeit zu Zeit das Erdreich erfrischen und alle Jahre düngen kann; unterläßt man dieses, so werden die Früchte alle Jahre kleiner und schlechter.

Die Fortpflanzung des Strauches ist sehr einfach; man trennt die im Frühjahr ausgetriebenen jungen Schosse von der Wurzel ab, verkürzt sie auf einen Fuß Länge und pflanzt sie in Reihen 2 bis 3 Fuß von einander in Verband. Die fernere Behandlung dieser Sätzlinge besteht im Abnehmen des alten Holzes, welches im vorigen Sommer getragen hatte; die zu lang gewachsenen Triebe kürzt man im Frühjahr, je nachdem sie mehr oder weniger stark getrieben haben, an ihren Spitzen mehr oder weniger tief ein. Der Boden zwischen den Reihen wird stets vom Unkraut rein gehalten und, um gute Früchte zu erzielen, mit gut verwestem Dünger unterhackt oder leicht untergegraben. Um stets gute Früchte zu erlangen, ist es nöthig, seine Pflanzung so einzurichten, daß jährlich ein Stück derselben ausgerodet und mit jungen Schößlingen wieder besetzt wird und somit die Pflanzung nur 3 Jahre lang auf einem Platz besteht.

Die vorzüglichsten Sorten sind folgende:

Nr. 1. Die gemeine, rothe Himbeere Rubus Idaeus fructu rubro. Framboisier à fruit rouge.

Christ Pomol. II. S. 412. Nr. 1.

Die Frucht ist klein, halbkugelförmig, blaßroth oder fleischfarbig, sehr saftig, von einem ganz eigenthümlichen Wohlgeschmack und sehr angenehmen Geruch.

Die Frucht reift im Juli und August; so wie sie überreif wird, setzt eine Fliege ihre Eierchen an und es entsteht in der Höhle der Frucht eine weiße Made, welche diese anfrißt und sich davon ernährt.

Nr. 2. Die große, rothe Himbeere aus Chili. Die Riesenhimbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 412. Nr. 2.

Eine noch seltene, aber vorzügliche Frucht. Sie ist noch einmal so groß als die gemeine, rothe Himbeere und hat den Vorzug vor dieser, daß sie niemals Würmer in sich hat. Diese köstliche Frucht brachte zuerst ein Kapuziner aus Chili nach Oesterreich. Der Strauch treibt starke Stengel und starke Blätter; es ist rathsam, denselben vor Winters mit Stroh einzubinden, da er etwas empfindlich gegen allzu strenge Kälte ist.

Nr. 3. Die rothe Antwerpner Himbeere. Die englische, zweimal tragende rothe Himbeere. The red Antwerpen Raspberry.

Pomol. Mag. Nr. 23. Christ Pomol. II. S. 413. Nr. 5.

Diese Sorte ist schon ziemlich lange in England bekannt; sie war die erste größere Sorte, welche von der gemeinen rothen Himbeere erzogen wurde, und behauptet noch jetzt, da sie reichlich trägt, frühzeitig reif wird und den Transport gut verträgt, den Vorzug vor jener. Da der Strauch in gutem Erdreich sehr üppig wächst und daselbst an den jährlichen Trieben zweimal blüht und trägt, so gab man ihr den Namen die Doppeltragende, obgleich die Früchte des zweiten Ansatzes nur klein und zwar zu klein waren, um ihr diesen Namen eigentlich zu verschaffen. Die Frucht ist groß, kegelförmig, dunkelroth, fein behaart, von angenehmem, gutem Geschmack.

Die erste Frucht reift im August, die zweite im September und October.

Der Strauch treibt dicke, lange, gelblichgrüne, ein wenig bläulichgrau angelaufene, zuweilen purpurroth gefärbte Stengel, welche mit dunkelbraunen Stacheln besetzt sind, die abwärts stehen. Früh im Herbst verändert sich die Farbe derselben und wird braun, welches bei diesen früher als bei den andern Himbeersträuchen eintritt. Das Tragholz ist etwas glatt; die Blätter sind groß, ein wenig runzelig, dunkelgrün, gerippt und am Rande unregelmäßig gezähnt.

Nr. 4. Die Barnet Himbeere. The Barnet Raspberry. Cornwall's prolific Raspberry. Cornwall's red Seedling Raspberry. Large red Raspberry.

Pomol. Mag. Nr. 8.

Diese Art Himbeere wurde in dem Garten eines Baumschulenbesitzers, Herrn Cornwall, zu Barnet in Herefordshire erzogen und unter den oben angegebenen Namen verbreitet. Von der rothen Antwerpner Himbeere unterscheidet sie sich durch ihre mehr nach dem Stocke zu stehenden Triebe und durch ihre dünneren, längeren und hellrötheren Stacheln, welche bei jener mehr dunkelpurpurfarbig sind und weiter aus einander stehen als bei dieser. Die Frucht ist größer als die andern bekannten Arten, mit Ausnahme der rothen Antwerper; sie ist kugelförmig gestaltet, etwas conisch zulaufend, von dunkler Purpurfarbe, etwas durchsichtig, mit großen Borsten besetzt, von sehr angenehmem, ziemlich sauerem Geschmack. Ihre Reifzeit fällt gegen Ende Juli, da sich aber die Früchte nicht gut transportiren lassen, so ist sie für den Markt nicht geeignet, obgleich sie wegen ihrer Güte sehr häufig in den Privatgärten angebaut wird.

Der Strauch treibt lange, gelblichgrüne, häufig purpurroth gefärbte Schosse, welche mit vielen dünnen, an den Spitzen stärkern Stacheln besetzt sind, die im Frühherbst eine dunkelbraune Farbe bekommen. Das Tragholz ist stark und glatt. Die Blätter sind groß, runzelig, wenig gerippt und am Rande unregelmäßig gezähnt.

Nr. 5. Die englische gelbe Himbeere. Rubus Idaeus fructu aureo; Magno Antwerpiana. Antwerp yellow Raspberry.

Christ Pomol. II. B. S. 412. Nr. 3.

Die Frucht ist größer als die gemeine, rothe Himbeere, sie hat eine zartere Haut von gelber Farbe, ihr Fleisch ist feiner und von Geschmack süßer, obgleich nicht so aromatisch als bei jener, und weniger haltbar, weßhalb sie auch mehr zum rohen Genuß als zu öconomischen Zwecken verwendet wird.

Nr. 6. Die weiße Himbeere. Rubus Idaeus fructu albo. Framboisier à fruit blanc.

Christ Pomol. II. B. S. 413. Nr. 4.

Die Frucht ist eine Spielart von der rothen Himbeere und bloß durch ihre weißgelbliche Farbe von dieser unterschieden. Ihre Form ist etwas spitziger als die der rothen Himbeere, übrigens ist sie ebenfalls mit Borsten besetzt und hat einen angenehmen süßen Geschmack, doch weniger Aroma als die rothe.

Die Schossen der Staude sind weißgrünlich und von denen der rothen Himbeere leicht zu unterscheiden.

Nr. 7. Die zweimaltragende weiße Himbeere.

Christ Pomol. II. B. S. 413. Nr. 6.

Sie ist eine Varietät der vorigen mit weißlichgelben Früchten und von gleicher Eigenschaft, trägt aber wie die Antwerpner Himbeere zweimal im Jahr.

Nr. 8. Die Nordamerikanische, schwarze Himbeere. Rubus occidentalis. Rubus Idaeus fructu nigro Virginianus. Framboisier de Virginie.

Christ Pomol. II. B. S. 413. Nr. 7.

Die Frucht hat in der Gestalt viel Aehnlichkeit mit unserer Brombeere. Sie ist rundlicher als die gemeine rothe Himbeere und ihre Beerchen, aus welchen sie zusammengesetzt ist, sind kleiner als bei jener. Die Farbe der Haut ist in der vollen Reife glänzend schwarz und ihr Geschmack mehr brombeer- als himbeerartig, jedoch nicht unangenehm und fast wie der der nordischen Zwerg-Himbeere. Die Triebe des Strauchs haben stärkere Stacheln als die der andern Himbeerarten und sind mit einem blaulichen Duft belaufen; aber gegen den Herbst zu färben sie sich himmelblau.

Die Frucht reift später als die gewöhnliche Himbeere zu Ende August und September.

Nr. 9. Die nordische Zwerg-Himbeere. Rubus arcticus (Linné). Rubus humilis flore purpureo.

Rheinländische Gartenzeitung, Januar 1838. Nr. 1.

Die Frucht ist aus mehreren dunkelrothen Beerchen zusammen-

gesetzt, von der Größe der gemeinen rothen Himbeere. Die Farbe der Haut ist dunkelroth, ihr Geschmack sehr angenehm, süßsäuerlich und vorzüglich aromatisch und erquickend. Der Geruch dieser Frucht übertrifft alle europäischen Obstfrüchte und der Genuß ihres köstlichen Saftes, welcher kühlend und erfrischend ist, gewähret bei hitzigen und bösartigen Fiebern eine labende Stärkung für Kranke.

Der Strauch wächst in bergigen Wäldern in Canada, Sibirien, Rußland, Lappland und Schweden und wird gewöhnlich auf etwas feuchten und bemoosten Plätzen angetroffen. Man pflanzt ihn in Gärten im Schatten, wo er gerne blüht und Früchte trägt. In einer der Sonne zu sehr ausgesetzten Lage stirbt die Pflanze gerne ab. Die Wurzel desselben ist perennirend, fadenförmig und kriechend. Sie treibt fadenförmige, aufrecht stehende, fast 6 Zoll hohe Stengel, welche sich in einer einzigen, gestielten, aufrecht stehenden Blume endigen, deren Krone purpurroth ist und weiße Staubbeutel hat.

Nr. 10. Der wohlriechende Himbeerstrauch. Der wohlriechende Canadische Himbeerstrauch. Rubus odoratus canadensis.

Christ Pomol. II. B. S. 414. Nr. 8.

Der Strauch trägt keine Frucht und wird bloß der Seltenheit und wegen seiner schönen Blüthe als Zierstrauch in englischen Anlagen gepflanzt. Er hat seinen Namen nicht sowohl wegen seiner Blüthen als vielmehr von der wohlriechenden fettigen Substanz, womit seine Stengel, Blüthenholz und Blattstiele überzogen sind. Die Staude treibt jährlich mannshohe, grüne, dornlose, mit sehr vielen kleinen, grünen Haaren besetzte Stengel, welche aus der perennirenden Wurzel hervorkommen, im Winter aber wieder absterben; je mehr sich aber die Wurzeln im Boden verstärken, desto größer und stärker werden die Triebe und Blätter in künftigen Jahren. Die Blätter werden über 1 Fuß lang und eben so breit; sie haben die Gestalt der Weintraubenblätter, sind dreilappig, die 2 untern Lappen haben ein jeder einen kleinern Ausschnitt. Anfangs sind sie schön dunkelgrün, später aber mit Gelb marmorirt, ihre Oberfläche ist schön regelmäßig tief geadert und glatt; die Ausschnitte sind kurz und scharf zugespitzt und der Rand desselben ist fein scharf gezähnt. Die untere Seite des Blattes ist hellgrün, glatt und nur die starken Rippen desselben sind fein behaart. Der Blattstiel ist stark, 7 Zoll lang, mit feinen Haaren dicht besetzt und hat an seiner Basis zwei lange, lanzettförmig gestaltete Afterblätter. Sowohl die Stengel der Pflanze als auch das Blüthenholz und die Blattstiele sind mit einer klebrigen Substanz überzogen, welche einen sehr angenehmen, aromatischen Geruch verbreitet. Die Blüthe, deren 7 bis 8 an einem gemeinschaftlichen Blumenstengel, doch einzeln aufrecht stehen, haben 5 rosenähnliche, abgerundete Blätter von schöner, violettrother Farbe.

Auf dem Kelche stehen in einem Kreis eine Menge weißgelbe Samenkölbchen auf ganz kurzen Staubfäden, in deren Mitte sich noch kleinere Fäden befinden, welche die Farbe der Blumenblätter haben, um welchen jene einen Kranz bilden. Die Deckblätter der Blüthenknospen sind mit sehr vielen röthlich-braunen Härchen dicht besetzt und riechen vorzüglich stark. Die Blüthen erscheinen gegen Johanni und dauern ununterbrochen bis um Jacobi, setzen aber, wenigstens in unserer Gegend, keine Früchte, oder nur unvollkommene Beeren an.

Nr. 11. Die gemeine schwarze Himbeere. Die Brombeere. Rubus vulgaris, fructu nigro. Lin. Ronce. The Bramble.

Christ H. Wb. S. 231.

Dieser Strauch, welcher zwar nicht gewöhnlich in den Gärten erzogen wird, doch aber mit zu den Himbeeren gehört, wächst in den Wäldern Deutschlands und den nördlichen Ländern Europa's wild, und seine Früchte finden ebenfalls ihre Liebhaber, zumal sie theils roh genossen, theils zu anderm wirthschaftlichem Gebrauche wie die Himbeeren verwendet werden können.

Der Strauch wächst kriechend und rankt sich an jedem Gegenstande in seiner Nähe an, in fettem Boden bildet er aber einen starken, sich weit ausbreitenden Busch. Seine Blätter ähneln denen des Himbeerstrauches, und seine Früchte sind, wie die Himbeeren, aus mehreren kleinen Beerchen zusammengesetzt, rund traubenförmig, von schwarzer Farbe, saftig und von einem süßsäuerlichen, aromatischen Geschmack. Christ führt nachfolgende Arten der Brombeeren an, welche ich der Vollständigkeit wegen hier mit aufführe:

Nr. 12. Der Brombeerstrauch mit dem gescheckten Blatt.

Nr. 13. Der Polnische Brombeerstrauch ohne Dornen, mit schwarzer Frucht. Seine Blätter sind bläulich.

Nr. 14. Der Brombeerstrauch mit weißer Frucht. Rubus vulgaris major, fructu albo.

Nr. 15. Der Brombeerstrauch mit weißer, gefüllter Blüthe. Rubus flore albo pleno.

Er trägt keine Frucht, aber seine schöne, gefüllte Blüthe gleicht einer Rose und ist weiß und schön carminroth verwaschen.

Nr. 16. Der Brombeerstrauch ohne Dornen. Ronce de St. Francoise.

Nr. 17. Der Brombeerstrauch mit Stacheln und dem Petersilienblatt. Rubus spinosus, foliis laciniatis.

Nr. 18. Der kleine, geradestehende Brombeerstrauch mit drei Blättern und Dornen vom Rosenstrauch. Rubus fructu, colore et sapore fragrariae.

Die Frucht gleicht an Farbe und Geschmack der gemeinen, rothen Himbeere.

Nr. 19. Die blaue Himbeere. Rubus caesius.

Die Frucht ist groß, himmelblau, reift im Herbst und giebt einen vortrefflichen Wein.

Nr. 20. Die Pautkenbeere. Die Thaubeere. Die Wolkenbeere. Rubus Chamaemorus, Lin.

Eine niedrige Pflanze, die nur in kältern, schattigen und nassen Gegenden Preußens wächst, deren Beeren wie die Preißelbeeren eingemacht und zum Braten gegessen wird.

B. Berbisbeeren. Berberizen. Saurach. Sauerdorn. Berberis vulgaris. Epine vinette.

Die Berbisbeerstaude wächst wie die Himbeere und Brombeere ebenfalls in unsern Wäldern wild und strauchartig und erreicht eine nur mittelmäßige Höhe. Die Rinde des Holzes ist glatt, aschgrau, das Holz selber ist auf dem Bruch gelblich, sehr hart und wird von den Tischlern und Instrumentenmachern zu mehreren Zwecken benutzt. Die Zweige der Staude sind unterhalb des Augenträgers mit 2 bis 3 sehr spitzigen, geraden Dornen besetzt. Die Blätter sind schmal, oval, klein, glatt, hellgrün und am Rande fein gezähnt. Die Wurzeln des Stockes sind schön gelb und werden zum Gelbfärben, besonders des Leders gebraucht. Die Blüthe, welche im Mai erscheint, ist traubenförmig, hängend, von Farbe gelb und kommt an den äußersten Zweigen des Strauches hervor, weßhalb man auch durch das Beschneiden derselben den Fruchtertrag sehr schmälert. Die Beerchen, deren 4 bis 6 an kleinen Stielen, wie bei der Johannisbeere, an einem gemeinschaftlichen Stiel sitzen, sind klein, länglich-walzenförmig, von Farbe schön hellroth, und enthalten einen hellrothen, sehr angenehm säuerlichen Saft und 2 Samenkörner. Die Früchte reifen Ende September und können bis zum Eintritt des Frostes hängen bleiben, wodurch sich ihr Geschmack zwar verbessert, jedoch stets die ihr eigenthümliche reine Säuere vorherrschend bleibt, welche in Ermangelung der Citrone diese in ihrer sauern Eigenschaft, an den Speisen verwendet, vollkommen ersetzt.

Die Staude ist dauerhaft und erfriert nicht leicht; sie läßt sich mit Vortheil zu dichten und durch ihre Stacheln bewahrten Zäunen und Hecken anwenden, welche den Schnitt vertragen und eine sehr geschützte Befriedigung der Gärten gegen das Wild abgeben. Ihre Fortpflanzung geschieht durch die Aussaat der Kerne und durch Wurzelschößlinge und Schnittlinge, weniger durch Einleger in die Erde, indem diese nur schwer Wurzeln schlagen.

Außer dem Nutzen der Staude zur Verwendung derselben zu Gartenzäunen, gewährt sie noch frei stehend, oder in englischen Anlagen gepflanzt, wegen ihrer reichlichen gelben Blüthen und hellrothen Früchte daselbst einen schönen Anblick, und der ausgepreßte Saft der

Früchte, mit Zucker eingekocht, oder roh in Bouteillen verwahret, giebt, wie der Johannisbeersaft, mit Wasser vermischt, eine für Kranke kühlende Limonade und wird zu mancherlei Arzneimitteln in der Apotheke verwendet, so wie die Beeren, in Zucker eingemacht, ebenfalls eine beliebte Beispeise zum Braten abgeben.

Von der Berberisstaude giebt es ebenfalls verschiedene Spielarten, welche der Oberpfarrer Christ in seiner vollständigen Pomologie, so wie in seinem Handwörterbuch aufführet; die vorzüglichsten darunter sind nachfolgende:

Nr. 1. Die gemeine Berberizen = oder Berbisbeerstrauch mit rother Frucht. Berberis Dumetorum fructu rubro. Epine vinette à fruit rouge.

Christ Pomol. II. B. S. 417. Christ H. Wb. S. 142.

Die Beschreibung der Frucht und des Strauches ist in der Einleitung zu den Berbisbeeren schon ausführlich angegeben; sie ist die gewöhnliche Art, welche in den Waldungen wild wachsend angetroffen und in unsern Gärten zu Zäunen und Hecken benutzt wird und deren Früchte nutzbar sind.

Nr. 2. Der Berberizenstrauch mit großer, rother Frucht.

Kommt mit der vorher beschriebenen gemeinen Berberize ganz überein, nur daß ihre Frucht größer und saftiger ist als die der gemeinen Berberize.

Nr. 3. Der Canadische Berberizenstrauch. Berberis Canadensis.

Unterscheidet sich von dem gemeinen Berberizenstrauch nur durch seine viel breitern Blätter.

Nr. 4. Der Berberizenstrauch mit weißer Frucht.

Die Rinde des Strauchs ist weiß und die Blätter desselben sind heller von Farbe als die des gemeinen Berberisstrauches; die Frucht ist weiß; trägt selten reichlich.

Nr. 5. Der Berberizenstrauch mit schwarzer Frucht.

Die Früchte sind schwarz von etwas süßlichem Geschmacke, und daher nicht zu jedem Gebrauche so dienlich als die gemeine Berbisbeere.

Nr. 6. Der Cretaische Berberizenstrauch aus der Insel Candia.

Die Blätter sind klein und ähneln denen des Buchsbaumes, die Beeren sind klein und enthalten 3 Samenkerne; er wächst niedrig und trägt selten reichlich.

Nr. 7. Der Berberizenstrauch mit Früchten ohne Kerne.

Eine Spielart von der gemeinen, rothen Berbisbeere, deren Früchte vollkommen, aber ohne Kerne sind.

C. Erdbeeren. Fragaria. Fraises. Strawberries.

Die Erdbeerenpflanze, Fragaria, Fraisier, trägt eine bekannte, wegen ihres Wohlgeschmackes und schönen Ansehens sehr beliebte Tafelfrucht, die sich durch einen mehr oder weniger aromatischen Wohlgeruch, durch Größe, Form und Farbe von einander unterscheidet und mit Recht unter die vorzüglichsten Gartenfrüchte gezählt wird. Die Frucht ist eigentlich keine wahre Beere, sondern ein saftiger, angeschwollener Fruchtkolben, der auf seiner Oberfläche nackte Samenkörner trägt. Die Pflanze wächst niedrig, wird selten über einen Fuß hoch, treibt nie einen hölzernen Stengel, sondern einen fleischigen, saftigen Wurzelstock, an welchem sich die Blatt- und Blüthenaugen bilden, in vielen Ansätzen Wurzeln schlagen und die Pflanze vergrößern. Der größere Theil der Erdbeerenpflanzen ist geneigt, aus seinem Wurzelstocke unmittelbar unter den Blätterstielen 1 bis 3 Fuß lange Ranken auszuschieben, welche sich auf der Erde hinziehen, mehrere Augen austreiben, welche Wurzeln schlagen und, wenn die Ranke abgestorben ist, als selbstständige Pflanze wächst. Diese Eigenschaft der Pflanze, sich auf diese Art fortzupflanzen, macht ihre Vermehrung sehr leicht, obgleich sie der Mutterpflanze schadet, weßhalb man auch, so lange diese Früchte trägt, den Austrieb der Ranken durch Abkneipen derselben zu verhindern suchen muß, indem der Fruchtertrag und die Güte der Früchte darunter leiden würden. Ist die Fruchterndte vorüber, so kann man diese Ranken theilweise fortwachsen lassen und im September die auf diese Art neu entstandenen Pflanzen auf ein dazu bereitetes Gartenbeet fortsetzen. Die Blätter der Erdbeerenpflanze kommen aus den an dem Wurzelstocke befindlichen, großen, grünen Augen im Frühjahr hervor; sie sind theils groß, theils klein, und verschiedenartig gestaltet, je nachdem die Sorten der Erdbeeren sind, doch größtentheils bestehen sie aus 3 Lappen an einem langen, gerinnelten, fein behaarten Blattstiel von grüner und violetter Farbe, an dessen Basis gewöhnlich zwei, ebenfalls verschiedenartig geformte Afterblätter stehen. Die Lappen, von denen der mittlere aufrecht, die andern aber horizontal an kleinen Stielchen an dem gemeinschaftlichen Hauptstiel sitzen, sind gewöhnlich von ovaler Form, regelmäßig geadert, dunkel- oder hellgrün und am Rande bald stark und weitläufig, bald fein und enge gezähnt und ihre untere Seite ist gewöhnlich heller als die Oberfläche. Die Blüthe kommt im Mai an starken, markigen Stengeln zu 1 bis 12 runden, grünen Ballen hervor, welche eine der Himbeerenstaude ähnliche Blume mit 5 runden, weißen Blumenblättern entfalten, in deren Mitte ein Busch von vielen kurzen, gelben Staubfäden und Staubbeuteln steht, durch welchen die Befruchtung vor sich

geht. Häufig findet man auf allzu nahrhaftem Erdreich Pflanzen, welche zwar gerne blühen, aber keine Früchte hervorbringen, man nennt diese taub blühende Pflanzen und erkennt sie bald an dem schwärzlichen Punkt, welcher sich nach dem Verblühen der Blume auf dem Samenkopf zeigt. Wahrscheinlich verhindert bei diesen die allzu kräftige Nahrung der Pflanze die Entwickelung der Befruchtungswerkzeuge, wie man solches auch bei allzu üppig wachsenden Kern- und Steinobstbäumen an deren Blüthen kennet. Diese unfruchtbaren Pflanzen erkennt man bald im Frühjahr an ihren hellen und gelblichgrünen Blättern, und entfernt theilweise sie vom Beet. Da es aber Arten giebt, welche an verschiedenen Stöcken nur männliche oder weibliche Blüthen hervorbringen, so darf man deren männliche nicht alle ausroden, indem man sonst die Befruchtung der weiblichen Stöcke unmöglich machen und sich um den Fruchtertrag bringen würde. Die Früchte, welche der Blüthe folgen, haben eine fleischige, saftige Substanz, welche den kegelförmigen Fruchtkolben umgiebt; sie sind von verschiedener Form, rund, conisch, eckig, Hahnenkamm ähnlich zusammengedrückt, von Farbe grün, weiß, hell- oder dunkelroth und schwärzlich und tragen sämmtlich ihre Samenkörner auf der Oberfläche ihrer sehr dünnen, oft fein behaarten Haut oben auf liegend. An jeder Frucht befindet sich oberhalb des Stieles die verschiedenartig gestalteten, fest anschließenden oder rückwärts gebogenen Deckblättchen der Blume, von unterschiedlicher Größe, je nachdem die Art ist. Der Geschmack der verschiedenen Erdbeerenfrüchte unterscheidet sich durch mehr oder weniger Aroma, eben so ist der Geruch und Parfüm derselben mehr oder weniger stark; unter Allen aber ist die gemeine Walderdbeere in beider Hinsicht, sowohl im Geschmack als im Geruch, allen andern Arten vorzuziehen. Die Fortpflanzung der Erdbeerenpflanze geschieht theils durch das Zertheilen alter Stöcke, von welchen sich viele bewurzelte Augen-Ansätze abnehmen lassen, oder durch die an ausgelaufenen Rankenknoten ausgetriebenen Augen entstandenen Pflanzen. Da aber die Rankenpflanzen, zumal solche, welche weit entfernt vom Mutterstocke entstanden sind, nicht die Kraft haben, wie die näher am Stocke befindlichen und man dieser Schwäche das Taubblühen der Stöcke mit zuschreibt, so ziehet man die Ableger von der Pflanze selber diesen vor. Um eine neue Anpflanzung der Erdbeeren zu bewerkstelligen, zertheilt man demnach Ende August mehrere alte Erdbeerpflanzen in ihren Abtheilungen, verstutzt deren Wurzeln und Blätter und pflanzt sie auf ein frisch zubereitetes, mit verwestem Dünger untergrabenes Gartenbeet im Abstande von 1½ Schuh im Verband und hält sie den Herbst hindurch feucht. Sehr wohlthätig ist den jungen Pflanzen eine Bedeckung mit Moos um deren Wurzeln; auch muß das Beet im Spätherbst, mit kurzem, verwestem Dünger oder Laub bedeckt, gegen die Winterkälte geschützt werden, welches ihrem Gedeihen sehr zuträglich ist. Für die Folge hält man das Beet von Unkraut rein und benimmt den Pflanzen stets ihre hervorkommenden Ranken.

Um schöne und reine Früchte zu erlangen, ist das Zusammenbinden der Blätter nach der Blüthe, oder eine Unterlage von Dachziegeln um die Pflanze herum sehr zweckmäßig, ja an Rabatten längs der Gartenwege schon wegen des Reinhaltens derselben nothwendig; die Wirkung der Sonnenwärme auf die Dachziegeln trägt Vieles dazu bei, die Früchte schmackhafter und früher reifend zu machen; auch sammeln sich die Schnecken und andere den Erdbeeren nachtheilige Insecten unter selbige und können daselbst leicht vertilgt werden. Will man seine Erdbeerenerndte verlängern oder weiter im Sommer hinausschieben, so benimmt man den Stöcken im Frühjahr die Blüthen, worauf sie später auf's Neue blühen und im September oder im October, bei günstiger Witterung auch früher, Früchte hervorbringen, welche denen ihrer ersten Erndte nichts nachgeben.

Der Vermehrung der Erdbeeren durch Samen verdanken wir eine sehr große Anzahl neuer und vorzüglicher Arten, und auch bei dieser Fruchtart haben sich die Engländer durch Erzeugung neuer Arten, vermittelst der Vermischung des Blüthenstaubes und Aussaat des Samens, so wie bei den Stacheibeeren, große Verdienste um die Obstcultur erworben, wie man aus ihren Garten-Catalogen und in dem Frucht-Catalog der Londoner Gartenbaugesellschaft ersieht. Die feinen Samenkörner der Erdbeere liegen, wie schon gesagt, auf der Haut der Frucht oben auf, oder in den kleinen Zellen der Frucht vertieft; um solche zu gewinnen, kehrt man die reifen Beeren mit einer Feder auf Papier ab und läßt sie im Schatten abtrocknen, oder man zerreibt vollkommene reife Beeren, vermischt das Mark derselben mit Wasser, auf welchem die Samenkörnchen oben auf schwimmen und mit leichter Mühe abgenommen und getrocknet werden können. Im Monat April säet man den Samen in Blumenäsche oder Kasten in gute feine Erde und bedeckt ihn mit einer Linie hoch fein gesiebter Erde; um ihn stets feucht zu erhalten, bedeckt man die Erde mit feinem Moos, welches aber, so bald der Samen aufgegangen ist, vorsichtig wieder weggenommen wird, hält ihn mäßig feucht und setzt ihn nicht zu sehr der Sonne aus; sind die Pflänzchen hinlänglich erstarkt, so verpflanzt man sie alsdann auf gut zugerichtete Gartenbeete. Aus diesen Sämlingen fallen nun öfters neue Sorten aus, welche von der Mutterfrucht abweichen, wo hingegen die Ableger und Rankenpflanzen stets die Art echt wieder geben.

Eie Erdbeerenpflanze liebt einen guten, leichten, lockern, nicht allzu trockenen Boden und einen nicht allzu sonnigen Stand. In allzu festem Erdreich gedeiht die Pflanze nicht wohl und die amerikanischen Arten besonders kommen in solchem nicht gut fort, so wie überhaupt ein nicht allzu nahrreiches, lockeres, sandiges Erdreich vorzüglich geeignet ist, große und wohlschmeckende Früchte hervorzubringen.

Nach Christ findet man in den Wäldern eigentlich zwei Arten der Erdbeeren, welche durch deutliche Merkmale von einander unterschieden sind. Außer der gewöhnlichen Walderdbeere giebt es eine

andere Sorte, die **Hügelerdbeere, Fragaria collina** genannt, welche gewöhnlich unter den Namen **Pröbstling, Preßling, Preisling, Prestel-** auch **Laftbeere** vorkommt. Die Erdbeere unterscheidet sich von den Pröbstlingen vorzüglich durch den zurückgebogenen Fruchtkelch, durch kleine, runde Blüthenblätter, und durch eine saftigere Frucht, von vorzüglich starkem Wohlgeruch, die sich bei völliger Reife leicht vom Fruchtkelch löset und von selbst abfällt. Diese Art Pflanzen tragen, ihre Früchte mehr einzeln, hingegen die der Pröbstlinge in Büscheln zu 4 — 12 Blumen und Früchten, welche nach und nach zeitigen. Unter Erstere gehören die gemeine Walderdbeere, die Monats- oder immer tragende Erdbeere, und die grüne und welße Erdbeere. Da diese Art Erdbeeren ein zartes, saftvolles Fleisch haben, so halten sich solche, gepflückt, nicht so lange als die Pröbstlinge, deren Fleisch, trockener und consistenter, sich länger erhält, und einige Tage nach dem Abpflücken derselben, an einem kühlen Orte aufbewahrt, ohne Nachtheil des Geschmackes gespeist werden können. Auch halten sich die Pröbstlinge länger an der Pflanze in ihrer Reifzeit, und fallen nie ab, wie die Erdbeeren, sondern gehen am Stocke in Fäulniß über. Die Kennzeichen der Pröbstlinge sind: ein aufrecht stehender Fruchtkelch, große, flatterige Blüthenblätter, so wie die Eigenschaft, daß sich die Frucht nicht gut von dem Fruchtkelche trennt, sondern oft beim Abpflücken derselben Fleisch an selbigem zurückläßt. Die Früchte sind mehr eckig, als rund; am Stiel dicker als gegen den Gipfel zu, und setzen sich in Büscheln, jedoch jede Frucht einzeln an ihren Fruchtkolben an. Unter diese Pröbstlinge gehören die großen Erdbeerarten, die Chili-Erdbeeren, die Ceylonische, die Muskateller- und Ananas-Erdbeeren. Sie lieben eine warme, sonnige Lage, wie ihre Stammmütter in verschiedenen Gegenden auf trockenen kiesigen Plätzen und Hügeln wild wachsen. Diese Pröbstlinge übertreffen theilweise die wilden Erdbeeren an Geschmack, und sehen der gewöhnlichen Ananas-Erdbeere etwas ähnlich. Die Erdbeeren hingegen lieben eine schattige und feuchte Lage, und befinden sich da am besten, wo die Sonne Vormittags hinscheint und Nachmittags Schatten ist. Die Arten der Pröbstlinge unterscheiden sich unter einander durch ihre Blätter, die zwar bei allen dreilappig, aber bald dunkler, bald hellgrüner von Farbe, theils mehr oder weniger tief eingeschnitten und gezähnt, bald zottig, bald glatt oder haarig sind, während die eigentlichen Erdbeeren kleine, zarte, glatte Blätter und Stengel haben und nicht taub blühen. Nach diesen Merkmalen nun classificirte der Oberpfarrer **Christ** die ihm bekannten Erdbeeren, indem er sie in zwei Classen eintheilt.

I. Erdbeeren, Fragaria. II. Pröbstlinge oder Preßlinge, Fragaria collina (Hügelerdbeeren).

Da uns aber eine neuere Classification der Erdbeeren von dem **Untergärtner im Frucht-Departement** des Gartens der Gartenbau-Ge-

sellschaft zu London, Hrn. James Barnet entworfen, und von dem königlich Preußischen Hofgärtner zu Schönhausen, Herrn Th. Ed. Nietner als Auszug aus dem 6. Bande der Gartenbau-Verhandlungen zu London bekannt gemacht wurde, so wählte ich diese, zur Eintheilung der von mehreren Schriftstellern beschriebenen Erdbeeren in meinem Handbuche um so viel lieber, als sie auf eine sehr genaue Kenntniß dieser Fruchtart gegründet und eine sehr dankenswerthe Bereicherung unserer systematischen Eintheilungen der Obstarten ist.

Der Hr. Verfasser dieser interessanten Classification theilt die Erdbeeren in VII Classen ein, von denen er die Kennzeichen derselben, wie folget, genau angiebt:

Classification der Erdbeeren.

Erste Classe. Scharlach-Erdbeeren. Fragaria virginiana.

Kennzeichen der Classe: Das Blatt der Pflanze ist fast glatt, dunkelgrün, von feiner Textur, der Rand scharf-spitz gezähnt. Die Frucht ist meistens von geringer Größe und lichtroth. Der Samen sitzt mehr oder weniger vertieft in gerinnten Zwischenräumen auf der Haut. Der Geschmack ist säuerlich und wenig duftend.

Zweite Classe. Schwarze Erdbeeren. Fragaria negro. (Stammen von der alten schwarzen Erdbeere ab.)

Kennzeichen der Classe: Das Blatt ist klein, runzlich, blaßgrün; die Frucht ist mittelmäßig groß, conisch, gegen die Spitze verdünnt zulaufend, bei völliger Reife sehr dunkelschwarz gefärbt; der Samen flach liegend. Der Geschmack sehr gut und stark duftend.

Dritte Classe. Ananas-Erdbeeren. Fragaria Ananassa. (Die wahre alte Ananas-Erdbeere ist wahrscheinlich die Stammmutter der hierher gehörenden Arten, z. B. die Erdbeere von Bath, die kaiserliche und die ihr ähnlichen dunkeln Varietäten).

Kennzeichen der Classe: Das Blatt ist glatt, dunkelgrün, fest, am Rande stumpf gezähnt; die Frucht ist groß, von Farbe fast weiß, und purpur varlirend. Der Samen liegt erhaben auf der glatten Oberfläche der Frucht; der Geschmack ist süß und oft parfümirt.

Vierte Classe. Wahre Chilier Erdbeeren. Fragaria chiloensis.

Kennzeichen der Classe: Das Blatt ist sehr rauh, haarig, die einzelnen Lappen sind klein, von starker Textur und am Rande stark ausgezähnt. Die Frucht ist sehr groß und blaß; der Samen hervorstehend; das Fleisch der Urform unschmackhaft.

Fünfte Classe. Moschus- oder Hautbois-Erdbeeren. Fragaria elatior.

Anmerkung. Diese Classe ist an Varietäten reicher, als davon im Allgemeinen bis jetzt bekannt sind; man glaubt irriger Weise,

daß diese Sorten unfruchtbar seien, welches aber nur auf Unkenntniß beruht.

Kennzeichen der Classe: Das Blatt ist groß, dunkelgrün, rauh, von dünnem Gewebe; der Fruchtstengel ist hoch und kräftig; die Frucht ist mittelmäßig groß, blaß, grünlichweiß und dunkel purpurroth getüpfelt; der Samen wenig vertieft; der Geschmack ist muskirt.

Sechste Classe. Grüne Erdbeeren. Fragaria collina (viridis).

Anmerkung. Die Franzosen cultiviren zwar mehrere dieser Sorten, sie scheinen aber nur Varietäten dieser Erdbeeren zu seyn; die einzige, welche gegenwärtig bekannt ist, ist die grüne Ananas- oder Ananasapfel-Erdbeere genannt, und wird mehr aus Liebhaberei als des Nutzens willen gezogen, indem sie bei einem nicht besonders günstigen Standorte selten gute Früchte liefert. Ihr Verdienst besteht in einem angenehmen, der Moschus-Erdbeere sich nähernden Geschmack.

Kennzeichen der Classe: Der Wuchs der Pflanze ist zwergartig; das Blatt blaß-hellgrün und stark gefaltet; die Frucht ist klein, kugelförmig und von lichter Farbe. Sie nähert sich im Allgemeinen der Walderdbeere.

Siebente Classe. Alpen- und Walderdbeeren. Fragaria semperflorens und Fragaria vesca.

Anmerkung. Beider Charaktere sind sich sehr ähnlich, und nur in der Gestalt der Früchte unterschieden. Die Alpen-Erdbeere ist gewöhnlich conisch, die der Walderdbeere aber mehr rundlich. Von beiden Sorten giebt es roth- und weißfrüchtige Varietäten. Die erstere erzeugt auch Früchte im Herbste, welches bei der Walderdbeere nicht der Fall ist.

Kennzeichen der Classe sind nicht angegeben.

Bei manchen Sorten Erdbeeren findet man in der Frucht einen Kriebs (core) welcher zurückbleibt, sobald die Frucht vom Kelche getrennt wird, oder sich mit der Beere gleichzeitig von derselben ablöst. Die Beschaffenheit der Blätter ist im Winter im Glashause bei den Varietäten jeder Classe verschieden, und wird da, wo dieser Unterschied besonders hervortritt, bei den Fruchtbeschreibungen in dem Barnet'schen Werke besonders angegeben. Da mir aber dieses Werk über die Erdbeeren, in welchem die Fruchtbeschreibungen wahrscheinlich ausführlicher als in dem Auszug vom Herrn Hofgärtner Nietner enthalten sind, für jetzt nicht zu Gebote stand, so ersetzte ich dieselben so gut als möglich aus dem Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, vom Jahre 1831, woselbst diese Classification angenommen ist, unter Anführung deren Nummern und der darin vorkommenden Sorten des ersten und zweiten Ranges. In diesem Catalog ist die Classification der Erdbeeren der des Hrn. Barnet sehr ähnlich; in Ansehung der Größen-

bestimmungen der Früchte ist zu bemerken, daß die Vergleichungen unter den einzelnen Arten einer jeden Classe gemacht worden sind, und daß diese nicht auf andere Classen ausgedehnt werden darf. Die allgemeine Würdigung der meisten von diesen Erdbeeren ist nicht so groß, als es scheinen sollte, was daher kommen mag, daß man ihre Geneigtheit zur Fruchtbarkeit in Vergleich mit andern, von welchen diese bekannt ist, stark in Zweifel gezogen wird.

Die Früchte werden daselbst als 1) groß, 2) mittelgroß und 3) als klein bezeichnet, ihre Güte mit I. erster Rang, II. mittelmäßig gut, III. unbedeutend oder schlecht. Die Reifzeit ist in der Tabelle mit dem Namen des Monats, in welchem die Früchte reifen, angegeben.

Erste Classe. Scharlach-Erdbeeren. Fragaria virginiana. Scarlet Strawberries. Fraisiers ecarlate.

Nr. 1. Die alte Scharlach-Erdbeere. The old Scarlet Strawberry. Early Scarlet. Virginian Scarlet. Ecarlate de Virginie. I. Rang.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 34.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, schön scharlachroth, von vorzüglicher Güte; reift Mitte oder Ende Juni.

Nr. 2. Die längliche Scharlach-Erdbeere. The oblong Scarlet Strawberry. Long Scarlet Strawberry. Long-fruited Scarlet Strawberry. Padleys Large Scarlet Strawberry. II. Rang.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 33.

Die Frucht ist länglich, mittelmäßig groß, hellroth, von ziemlich gutem Geschmack; reift Mitte oder Ende Juli.

Nr. 3. Die Prinzessin Charlotte-Erdbeere. Princess Charlotte's Strawberry. Wilmot's early Scarlet Strawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 8.

Die Frucht ist rund, von mittlerer Größe, hellroth; reift Mitte oder Ende Juni und ist von vorzüglicher Güte. Trägt ziemlich reichlich.

Nr. 4. Die rosenbeerige Erdbeere. Die Rosen-Erdbeere. Die Schottische Scharlach-Erdbeere. Aberdeens Sämling. Die sprossende Ananas-Erdbeere. The Rose Strawberry. Scotch Scarlet Strawberry. Aberdeen Seedling. Prolific Pine-Strawberry. Brickley's Scarlet-Strawberry. I. R.

Hors. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 39.

Diese Frucht wurde von Robert Davidson zu Aberdeen aus Samen gezogen, und da die Pflanze unter einem Rosenstrauch aufwachsend gefunden wurde, so erhielt sie ihren Namen davon. Wahr-

scheinlich ist es ein Sämling von der alten Ananas-Erdbeere; die Tragbarkeit der Pflanze hält mehrere Wochen in reichem Maße an, doch später im Sommer spärlicher. Von andern Erdbeeren unterscheidet sie sich durch ihren zwergartigen Wuchs und ihre blaugrüne Blätter, welche sich den Winter hindurch gut erhalten.

Die Frucht ist im Verhältniß der Sorten dieser Classe groß, conisch, schön hellroth, und von vorzüglicher Güte, und eine der besten und ergiebigsten Erdbeeren. Die Früchte reifen vom Ende Juni bis fast Ende Juli nach und nach, und kommen eine Woche später als die der alten Scharlach-Erdbeere zur Vollkommenheit.

Nr. 5. Die carminrothe Scharlach-Erdbeere. Die carminrothe Rosen-Erdbeere. The Carmine Scarlet Strawberry. The Carmine Roseberry Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 7.

Von John Williams Esq. zu Pitmaston im Jahre 1820 vermittelst der Durchkreuzung des Blüthenstaubes der Rosen- und der alten schwarzen Erdbeere aus Samen gezogen.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rund-eyförmig, schön carminroth, und reift Anfangs Juli. Die Pflanze trägt gut und ist zum Anbau zu empfehlen.

Nr. 6. Die Grove End Scharlach-Erdbeere. Atkinson's Scharlach-Erdbeere. The Grove-End Scarlet Strawberry. Atkinson's Scarlet-Strawberry. Wilmots early Scarlet Strawberry. I. R.

Pomol. Mag. I. B. Nr. 7. Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 23.

Diese ausgezeichnete Erdbeersorte wurde in dem Garten des Esq. William Atkinson zu Grove-End bei Pattington im Jahre 1820 erzogen und nach dessen Besitzung und nach ihm benamt. In London wurde sie in den letztern Jahren von einem der besten Markt-Gärtner auch unter dem Namen Wilmots frühe Scharlach-Erdbeere verkauft; sie wird jetzt fast in den meisten Gärten England's vorzugsweise gebaut.

Die Frucht ist für eine Scharlach-Erdbeere etwas groß, von gedrückter Kugelform, an den Seiten etwas gedrückt, von hell-scharlachrother Farbe; das Fleisch ist ziemlich fest, blaßroth, vollsaftig und von wenig sauerm, sehr gutem Geschmack; reift Mitte oder Ende Juni.

Eine der vorzüglichsten Sorten dieser Classe, welche das Verdienst reichlicher Tragbarkeit mit früher Reife verbindet, und nicht eigensinnig auf Stand und Boden ist.

Die Blätter sind klein, länglich, hellgrün, wenig behaart, am Rande sehr tief und scharf gezähnt; die Blattstiele sind lang und fast ganz glatt. Die Blüthenstengel sind stärker als die Blattstiele, sie sind so lang, daß sie die Frucht über die Blätter erhaben tragen. Der Kelch der Blüthe ist groß, zurückgebogen, die Blumenblätter,

deren Zahl häufig von 5 bis zu 9, steigt, sind groß, die Staubfäden sind stark und die Antheren vollkommen.

Nr. 7. Herzog von Kent's Scharlach-Erdbeere. Die Kugel-Scharlach-Erdbeere. Die frühe, sprossende Scharlach-Erdbeere. Die Scharlach-Erdbeere von Neu-Schottland. Die Trauben-Scharlach-Erdbeere. Die Oesterreichische Scharlach-Erdbeere. Oatland's Scharlach-Erdbeere. Herzog von York's Scharlach-Erdbeere. Duke of Kents Scarlet Strawberry. Globe Scarlet Strawberry. Early prolific Scarlet Strawberry. Nova Scotia Scarlet Strawberry. Cluster Scarlet Strawberry. Austrian Scarlet Strawberry. Oatland's Scarlet Strawberry. Duke of York's Scarlet Strawberry. II. Rang.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 16.

Diese Erdbeere stammt aus Oesterreich und war die Lieblingserdbeere, welche in dem Garten des Herzogs von York zu Oatlands zum Treiben genommen wurde.

Die Frucht ist im Verhältniß anderer ihrer Classe klein, rundlich, schön hellroth, wohlschmeckend und reift Mitte oder Ende Juni.

Obgleich die Früchte etwas klein sind, so verdient die Pflanze wegen ihrer großen Tragbarkeit und reinlichen Haltung auf den Beeten bei Regenwetter den Vorzug vor vielen andern Sorten, wozu die frühe Reife, indem die Früchte vor allen andern zeitigen, ihren Anbau noch besonders empfiehlt.

Nr. 8. Joseph Banks Scharlach-Erdbeere. II. R.

Der berühmte Naturforscher Esq. Joseph Banks machte diese Frucht in England zuerst bekannt; sie kommt der vorherbeschriebenen Herzog von Kent's Scharlach-Erdbeere sehr nahe. In dem Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellschaft ist sie nicht enthalten.

Nr. 9. Die Morrisania Scharlach-Erdbeere. The Morrisania Scarlet Strawberry. Hudson's Strawberry. III. R.

Hortic. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 30.

Stammt aus Neu-York in Nordamerica, wird aber wegen ihrer geringen Güte nicht viel cultivirt. Die Frucht ist klein, rundlich, hellroth, reift Mitte oder Ende Juni; von geringem Werthe.

Nr. 10. Lewisham's Scharlach-Erdbeere. Lewisham's Trauben- oder Büschel-Scharlach-Erdbeere. Lewisham's Scarlet Strawberry. Scarlet Cluster Strawberry. III. R.

Hort. Sociét. Cat. Nr. 26.

Wurde aus Samen, welcher von der Hudsonsbai gesendet wurde, von Herrn John Wilmot zu Lewisham erzogen, und unter dem

Namen Trauben- oder Büschelerdbeere bekannt, aber wegen ihrer geringen Eigenschaften nicht viel beachtet.

Die Frucht ist klein, rund-eyförmig, reift Ende Juni, ist von schlechtem Geschmack; nicht der Erziehung werth.

Nr. 11. Die Trauben- oder Büschel-Scharlach-Erdbeere. Die Büschel-Wald-Ananas-Erdbeere. The Clustered Scarlet Strawberry. The Clustered Wood Pine Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 10.

Sie wurde unter dem Namen die Büschel-Wald-Ananas-Erdbeere aus den Gärten des Herzogs von Buckingham zu Stowe verbreitet, erhielt aber den ersteren Namen, da sie weder als Wald- noch als Ananas-Erdbeere betrachtet werden kann, welche Benennung ihr auch eher zukommt. Wahrscheinlich wurde sie von der Marquisin von Buckingham aus Irland in England eingeführt. Verdient keine große Beachtung.

Die Frucht ist klein, rundlich, roth, reift Ende Juni, von mittelmäßiger Güte.

Nr. 12. Grimstoner Scharlach-Erdbeere. The Grimstone Scarlet Strawberry. II. R.

Hortic. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 22.

Ist wahrscheinlich in dem Garten des Esq. Hanbury zu Schobten Court, oder in dem Garten des Grafen von Oxford zu Eywood aus Samen entstanden.

Die Frucht ist klein, conisch, hellroth, von sehr gutem Geschmack; reift Ende Juni. Trägt sehr reichlich.

Nr. 13. Americanische Scharlach-Erdbeere. Schwarze, Americanische Erdbeere. American Scarlet Strawberry. Black American Strawberry. New American Scarlet Strawberry. New Roseberry Strawberry. Thompson's Roseberry Strawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 1.

Stammt aus America und wird als vorzüglich empfohlen.

Die Frucht ist im Verhältniß der andern ihrer Classe nur mittelmäßig groß, conisch, dunkelroth, von angenehm süßem Geschmack; sie reift etwas spät, vom Anfange bis Mitte Juli. Die Pflanze verlangt Raum, hat große Blätter und trägt reichlich.

Nr. 14. Die Scharlach-Erdbeere von der Hudson'sbai. Die Scharlach-Erdbeere vom York-Flusse. Die Americanische Scharlach-Erdbeere. Die späte Scharlach-Erdbeere. Die Hudson's Ananas-Erdbeere. The Hudson's Bay Strawberry. The York River Scarlet Strawberey. The American Scarlet Strawberry. The Late Scarlet Strawberry. The Hud-

son's Pine Strawberry. Atkinsons Scarlet - Hopewood's Scarlet - Velvet Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 24.

Die Pflanze kam vor 30—40 Jahren von Rhode Island in Nord-America unter dem Namen Hudson'sbay-Ananas-Erdbeere nach England. Die Frucht wird oftmals sehr groß, ist rund eyförmig, von gutem Geschmack und reift Ende Juni, doch muß sie erst eine dunkelrothe Farbe angenommen haben, sonst ist sie sauer.

Nr. 15. Nairn's Scharlach-Erdbeere. Nairn's Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 31.

Diese gute Frucht wurde von dem Gärtner John Nairn zu Hackbridge in Surrey aus Samen erzogen.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, eyförmig, hellroth, von gutem Geschmack; reift Ende Juni.

Nr. 16. Die Scharlach-Erdbeere von Scone. The Scone Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 41.

Ein Sämling, vom Gärtner William Beatti zu Scone erzogen.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rund, von Geschmack sehr säuerlich, reift Ende Juni, trägt reichlich.

Nr. 17. Die Scharlach-Erdbeere von Garnstone. The Garnstone Scarlet Strawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 18.

Von einem Gärtner zu Garnstone in Herfordshire aus Samen gewonnen.

Die Frucht ist groß, rundlich, von schönem Ansehen und angenehmem Geschmack; reift Ende Juni oder zu Anfang Juli und trägt ziemlich reichlich. Eine sehr gute Sorte.

Nr. 18. Bishop's Scharlacherdbeere oder Sämling. Bishop's Seedling. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 3.

Von dem Gärtner Thomas Bishop aus dem Samen der Hudson'sbay-Erdbeere zu Methven Castle in Perthshire erzogen.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rund, vollsaftig und von gutem Geschmack; reift Ende Juni oder zu Anfange Juli. Eine gute Sorte, die Anpflanzung verdient.

Nr. 19. Die Scharlacherdbeere von Methven. Die Schloß-Methven-Erdbeere. The Methven Scarlet Strawberry. The Methven Castle Strawberry. Southampton Scarlet Strawberry. III. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 29.

Von demselben Gärtner aus den Samen der Hudsonsbay-Erdbeere erzogen.

Frucht groß, rundlich, reift Ende Juni, trägt gut. Nach dem Catalog zwar groß, aber grob.

Nr. 20. Vernon's Scharlacherdbeere. White's Scharlacherdbeere. Vernon's Scarlet Strawberry. White's Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 46.

Ist wahrscheinlich in dem Garten des Esq. Samuel Vernon zu Dee Bank entstanden. Die Frucht ist mittelmäßig groß, rund, reift Ende Juni und ist von gutem Geschmack.

Nr. 21. Die schwarze Scharlacherdbeere von Pitmaston. The Pitmaston black Scarlet Strawberry The early Pitmaston black Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 37.

Ein Sämling von der alten, schwarzen Erdbeere, wahrscheinlich durch den Pollen der in der Nähe gestandenen Rosen-Erdbeere befruchtet, da diese große Aehnlichkeit mit jener hat.

Frucht klein, länglich, reift zu Anfange des Juli, und später wie viele andere Scharlacherdbeeren, trägt sehr reichlich; von geringem Werthe.

Nr. 22. Die Herbst-Scharlacherdbeere. The autumn Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 2.

Wurde von dem Esq. Knight zu Downton aus den Samen der Knight's großen Scharlacherdbeere, mit dem Pollen der alten schwarzen Erdbeere befruchtet, erzogen.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, eyförmig, reift nach dem Catalog zu Anfang Juli. Wegen ihrer späten Reife im Jahre, wenn alle übrigen Erdbeeren, außer der Alpenerdbeere, schon vorüber sind, ist sie schätzbar und zu empfehlen, zumal sie sehr reichlich trägt.

Nr. 23. Die schmalblätterige Scharlacherdbeere. Knight's Sämling. Knight's Seedling.

Wurde ebenfalls von dem Esq. Knight aus demselben Samen wie die vorhergehende erzogen. Die Frucht zeitigt später als die meisten dieser Classe.

Nr. 24. Knight's große Scharlacherdbeere. Knight's Scharlacherdbeere. Große Americanische Scharlacherdbeere. Behaartblätterige Scharlacherdbeere. Große Scharlacherdbeere. Mutter der Downtons Erdbeere. Knight's large Scarlet Strawberry. Knight's Scarlet Strawberry. Great American Scarlet Strawberry. Hairy Leaved Scarlet Strawberry. Large Scarlet Strawberry. Female Parent of the Downton Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 25.

Wurde von dem Esq. William Copper aus Samen, von America bezogen, gewonnen. Die Frucht ist groß, rundlich, von gutem Geschmack, reift Ende Juni und trägt mittelmäßig reichlich.

Nr. 25. Die Hahnenkamm-förmige Scharlacherdbeere. The Cockscomb Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 11.

Von John Wilmot zu Isleworth aus den Samen von Keen's Imperial erzogen. Sie ist wegen ihrer dem Hahnenkamm ähnlichen Form merkwürdig, und sollte ihrem Ursprunge nach eigentlich zu der Classe der Ananaserdbeeren gezählt werden, allein wegen ihrer größeren Verwandtschaft mit den Scharlacherdbeeren ist sie zu diesen gesetzt worden. Die Frucht ist sehr groß, oft 3 Zoll lang, nimmt oft eine zusammengedrückte, einem Hahnenkamm ähnliche Form an, ihr Geschmack ist gut und ihre Reife fällt gegen das Ende des Juni. Unter Glas trägt sie nicht.

Nr. 26. Wilmot's späte Scharlacherdbeere. Wilmot's neue Scharlacherdbeere. Wilmot's Sämling. Wilmot's kaiserliche Erdbeere. Große Virginische Erdbeere. Späte Virginische Erdbeere. Wilmot't late Scarlet Strawberry. Wilmot's Scarlet. Wilmot's new Scarlet. Wilmot's Seedling. Wilmot's Imperial. Large Virginian Strawberry. Late Virginian Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 47.

Die Frucht ist groß, stumpf-conisch, von angenehm süßem Geschmack; reift Ende Juni nach der alten Scharlacherdbeere. Die Pflanze trägt gut.

Nr. 27. Die schwarze Hudsonsbay-Scharlacherdbeere. Die schwarze Ananaserdbeere. Hosie's Sämling. The black Hudson's Bay Strawberry. The black Pine Strawberry. Hosie's Seedling. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 5.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, conisch, dunkelroth, von angenehmem Geschmack; reift zu Anfang Juli.

Nr. 28. Die schwarze rosenbeerige Erdbeere. Die schwarze rundfrüchtige, rosenbeerige Erdbeere. The black Roseberry Strawberry. The black round-fruited Roseberry Strawberry. I. R.

Pom. Mag. Nr. 20. Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 6.

Eine ausgezeichnete Sorte, sowohl von Ansehen, als in ihrer Güte und Geschmack. Sie stammt aus dem Garten des Esq. John Williams zu Pitmaston, woselbst sie von der gewöhnlichen Roseberry, die mit dem Blüthenstaube der frühen, schwarzen Pitmastonsbeere befruchtet worden war, woher sich ihre auffallende dunkle Farbe der Haut erklären läßt, erzogen, und unter dem Namen der schwarzen, rundfrüchtigen Roseberry an die Londoner Gartenbau-Gesellschaft gesendet wurde.

Die Frucht ist ziemlich groß, stumpf-kegelförmig, glänzend dunkel purpurroth, und an den Seiten und oben etwas eingedrückt. Das Fleisch ist unter der Haut dunkelroth, fest, saftig und schmelzend, von einem ausgezeichneten, von den andern Erdbeeren verschiedenen Geschmack. Sie reift zu Anfang Juli, trägt nicht allzu reichlich und will einen guten Stand und Boden haben.

Die Blätter sind mittelmäßig groß, rundlich, dunkelgrün, oben behaart, am Rande weitläufig gezähnt. Der Blattstiel ist mäßig lang, und nur wenig behaart. Der Blumenstiel ist kurz, mit langen, sich absondernden Nebenstielen besetzt, auf welchen der kleine, umgebogene Kelch sitzt, dessen Blumenblätter klein, rundlich, und zuweilen etwas fleischfarbig gefärbt sind. Die Staubfäden sind mäßig lang, und die Staubbeutel vollkommen.

Nr. 29. Cinnamon's Scharlacherdbeere. Cinnamon Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 9.

Frucht mittelgroß, rundlich, von gutem Geschmack; reift Ende Juni, trägt gut.

Nr. 30. The Coul late Scarlet Strawberry. Sir George Mackenzie's late Scarlet Strawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 13.

Die Frucht ist groß, eyförmig, sehr wohlschmeckend, reift vom Anfange bis Mitte Juli. Eine vortreffliche späte, reichlich tragende Sorte vom ersten Range.

Nr. 31. Diack's Sämling. Diack's Seedling. New Aberdeen Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 14.

Eine große, rundliche, rothe Frucht von gutem Geschmack, reift von Ende Juni bis in die Mitte des Juli; trägt sehr reichlich.

Nr. 32. Dudson House Scarlet Strawberry. II. R.
Hort. Sociét. Cat. S. 157. Nr. 15.

Frucht groß, rundlich, roth, wohlschmeckend, reift Ende Juni und trägt sehr reichlich.

Nr. 33. Die goldene Limonen-Scharlacherdbeere. The golden Lemon Scarlet Strawberry. II. R.
Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 20.

Frucht von mittlerer Größe, rundlich, wohlschmeckend, reift Ende Juni.

Nr. 34. Lynedock's Sämling. Lynedock's Seedling. II. R.
Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 27.

Frucht mittelgroß, eyförmig, roth, von säuerlichem Geschmack, reift zu Anfang Juli.

Nr. 35. Die Melonen-Erdbeere. Melon Strawberry. II. R.
Hort. Soc. Cat. S. 158. Nr. 28.

Eine mittelmäßig große, rundliche, rothe Beere von sehr gutem Geschmack, die Ende Juni reift; trägt gut.

Nr. 36. Die Hudsonsbay-Orange. Die Orangen-Ananas-Erdbeere. Orange Hudsonsbay Strawberry. Hamilton Bishop's Pine Strawberry. Orange Pine Strawberry. II. R.
Hort. Sociét. Cat. S. 158. Nr. 35.

Frucht mittelmäßig groß, conisch, hellroth, von besonders sauerem Geschmack; reift Ende Juni.

Nr. 37. Slough's Scharlacherdbeere. Brown's Scharlacherdbeere. Slough Scarlet Strawberry. Brown's Scarlet Strawberry. II. R.
Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 43.

Eine kleine, rundliche, der Herzog von Kent ähnliche Beere, von gutem Geschmack; reift Mitte oder Ende Juni.

Nr. 38. Die alte schwarze Erdbeere. Die schwarze Erdbeere; schwarze Erdbeere von Canterbury; Schwarze Ananas-Erdbeere. Türkische Ananas-Erdbeere. Schwarze Beacon-Erdbeere. Maulbeer-Erdbeere. Old black Strawberry. Black Strawberry. Black Canterbury. Black Pine Strawberry. Turqey Pine Strawberry. Black Beacon. Mulberry Strawberry. I. R.
Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 53.

Soll von einem gewissen Beancon in Yorkshire aus Samen erzogen worden seyn, und da sie in Farbe und Fleisch Aehnlichkeit

mit einer schwarzen Maulbeere hat, so wurde ihr auch der Name Maulbeererdbeere beigelegt.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, conisch, von schwärzlicher Farbe, und von vortrefflichem Geschmack; reift zu Anfange des Juli.

Die Pflanze trägt nur in besonders guter Lage und Boden reichlich, sonst nur mittelmäßig, und gewöhnlich erst im dritten und vierten Jahre am besten, ist aber gegen strenge Winterkälte empfindlich und stirbt ohne Bedeckung leicht ab.

Zweite Classe. Schwarze Erdbeeren. Fragaria negro. Black Strawberrys.

Nr. 39. Die Downton Erdbeere. Knight's Sämling. The Downton Strawberry. Knight's Seedling. Knight's Strawberry. I. R.

Pomol. Mag. Nr. 52. Hort, Sociét. Cat. S. 159. Nr. 48.

Diese sehr gute Erdbeere wurde im Jahr 1817 von dem Präsidenten der Londoner Gartenbau-Gesellschaft Esq. Knight durch die Vermischung des Blüthenstaubes der großen Scharlacherdbeere, eine Sorte von geringem Werthe, mit dem der alten schwarzen Erdbeere (Old black Strawberry) befruchtet, die von vorzüglichem Geschmack ist, aber wenig cultivirt wird, da sie nicht überall gut trägt. Die aus diesem Samen entstandene Beere trägt aber reichlich und hat einen vorzüglich aromatischen Geschmack; sie ist die beste aus dieser Classe. Die Frucht ist im Vergleich mit andern ihrer Classe ziemlich groß, eyförmig, in voller Reife dunkel purpur-scharlachroth; das Fleisch ist fest und scharlachroth und von einem vortrefflichen, gewürzhaften Geschmack; sie reift vom Anfange bis in die Mitte des Juli. Die Blätter der Pflanze sind blaßgrün, mittelmäßig groß, dünn von Gewebe, am Rande mit großen, engstehenden Zähnen besetzt; der Blattstiel ist sehr lang. Ihre Ranken sind ebenfalls sehr lang, steif, gerade, mit kurzen Härchen überzogen. Der Blüthenkelch ist groß, stark gekrümmt, oft sich ausbreitend, aber wenig zurückgebogen; die Blumenblätter sind oval und nach ihrer Basis zugespitzt. Die Staubfäden sind mäßig lang und die Staubbeutel vollkommen.

Nr. 40. Elton's Sämling. Elton's Seedling. I. R.

Pom. Mag. Nr. 135. Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 49.

Unter mehreren hundert Sämlingen der Erdbeere, welche der Esq. Knight mit Beharrlichkeit erzogen hatte, war die vorher beschriebene Downton die einzige, welche seine aufgewandte Mühe lohnte, doch fand sich später noch eine zweite Frucht, welche mit Nr. 1 bezeichnet war, die vollkommen der Downton den Rang streitig macht, und wie diese sich jetzt einer großen Verbreitung erfreut. Diese Frucht wird öfters mit der Ananas, der Downton und Keen's Sämling verwechselt,

sie unterscheidet sich aber von diesen durch ihre Größe und reichlichere Tragbarkeit, so wie sich auch ihre Früchte länger in ihrer Reife erhalten als jene. In Hinsicht ihrer Güte steht sie mit Keen's Sämling gleich, und gehört mit Recht unter die Früchte des ersten Ranges.

Die Frucht ist groß, eyförmig, oft hahnenkammförmig gedrückt, von einem schönen, glänzenden Dunkelroth. Das Fleisch ist fest, umgiebt einen kleinen Kriebs, ist dunkelroth, saftig und von einem guten, scharfen Geschmack. Die Frucht reift Mitte Juli.

Die Pflanze wächst kräftig und trägt sehr reichlich; die Blätter sind mittelmäßig groß, eyrund, etwas concav, dunkelgrün, auf der Oberfläche etwas behaart, am Rande stumpf gezähnt; die jungen Blätter sind hellgrasgrün, mit etwas Gelb vermischt. Die Blattstiele sind mäßig stark, gerade, behaart, so wie auch die Ranken; man hat die Bemerkung gemacht, daß alle Erdbeeren mit rauhen Blattstielen mehr Säure enthalten, als die glatten. Die Blüthe ist groß, die Blüthenblätter sind rundlich, concav, die Staubfäden kurz, und die Staubbeutel vollkommen. Der mittelmäßig große Kelch ist gekrümmt und theilweise zurückgebogen.

Nr. 41. Gibbs's schwarzer Sämling. Gibbs's black Seedling. II. R.

Hort. Sociét. Cat. p. 159. Nr. 50.

Wurde von Thomas Gibbs zu Amphtil in Bedfordshire aus den Samen der schwarzen Erdbeere erzogen, ist aber der Fortpflanzung nicht werth.

Die Frucht ist klein, kegelförmig, schwarz, vom zweiten Rang; reift zu Anfang Juli, trägt nicht reichlich.

Nr. 42. Knight's fleischige Scharlacherdbeere. Knight's Scarlet-fleshed Strawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 51.

Von dem Präsidenten Esq. Knight aus Samen erzogen; sie führt in den Verhandlungen der Londoner Gartenbau-Gesellschaft die Nummer 16.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, kegelförmig, mehr roth als schwarz, reift Ende Juni, von gutem Geschmack.

Nr. 43. Schwarze Erdbeere von Pitmaston. Späte schwarze Pitmaston-Erdbeere. Pitmaston black Strawberry. Late Pitmaston black Stawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 52.

Von dem Esq. John Williams zu Pitmaston erzogen, und da schon eine frühe schwarze Erdbeere von demselben an die Londoner Gartenbaugesellschaft gesendet worden war, so wurde diese zum Unterschiede die späte benannt. Eine ausgezeichnete Sorte, der alten schwarzen Erdbeere ähnlich, aber übertrifft diese durch reichlichere Tragbarkeit.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, eyförmig, schwarz, von gutem Geschmack, reift zu Anfange des Juli. Die Pflanze ist sehr weichlich und muß im Winter gut bedeckt werden, sonst erfriert sie gewöhnlich.

Nr. 44. Die süße Kegel-Erdbeere. The sweet Cone Strawberry. I. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 159. Nr. 54. Pomol. Mag. Nr. 4.

Auch diese Erdbeere ist ein Sämling vom Esq. Knight aus dem Samen der alten Ananaserdbeere, mit dem Blüthenstaube der alten schwarzen Erdbeere befruchtet, erzogen; sie führt in den Verhandlungen der Londoner Gartenbaugesellschaft die Nummer 3.

Die Frucht ist ziemlich groß, langhälsig, wie ein länglicher Kegel gestaltet, dunkel scharlachroth, reift Ende Juni, und ist von angenehmem Geschmack. Die Pflanze wächst etwas buschig, treibt wenig Ranken, und trägt sehr reichlich; leider liegen die Früchte gewöhnlich auf der Erde auf, weßhalb sie leicht vom Ungeziefer angefressen werden. Die Blätter sind klein, oval, gelblichgrün, wenig behaart, am Rande gezähnt. Die Blätter und Fruchtstiele sind nicht lang, letztere mit starken Nebenstielen versehen und wenig behaart. Der Kelch ist groß, zurückgebogen; die Blumenblätter sind ziemlich groß, länglich platt, die Staubfäden mäßig lang, und die Staubbeutel vollkommen.

Dritte Classe. Ananas-Erdbeeren. Fragaria Ananassa. Fraises Ananas. Pine Strawberrys.

Nr. 45. Die alte Ananas- oder Carolinische Erdbeere. Ananaserdbeere. Alte Carolinische Erdbeere. Alte Scharlach-Ananaserdbeere. Große Carolinische Erdbeere. Schwarze Carolinische Erdbeere. Miß Gunning's Sämling. Scharlach-Ananaserdbeere von Devonshire. Lackirte Barham Dowm. Blut-Ananaserdbeere. Große Ananas-Erdbeere. Ananaserdbeere von Kew. Ananaserdbeere von Windsor. Hahnenkammförmige Ananaserdbeere. Des Regenten Lieblings Ananaserdbeere. Old Pine, or Carolina Strawberry. Pine Strawberry. Carolina Strawberry. Scarlet Pine Strawberry. Old Scarlet Pine Strawberry. Old Carolina. Common Carolina. Carolina Pine. Large Carolina. Blood Pine. Pine Hill. Grandiflora. Black Pine. Borsdorf. Scarlet-fleshed Surinam. Superior. Shew's Scarlet Strawberry. I. R.

Pom. Mag. Nr. 47. Hort. Sociét. Cat. S. 161. Nr. 69.

Von dieser alten berühmten Erdbeere giebt es gegen 21 Benennungen, welche als synonym von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft befunden wurden; sie sämmtlich lassen sich aber, da sie theils ganz falsch, theils willkürlich von den Gärtnern ihr beigelegt wurden, auf die

erstere: die alte Ananas- oder Carolinische Erdbeere, zurückführen. Ihr wahrer Ursprung ist nicht bekannt, aber gewiß ist sie in England entstanden, denn sie findet sich nicht in den Französischen Garten-Catalogen, und die Fraisier d'Ananas der Franzosen ist eine andere Sorte, wie man gefunden hat. Sie ist in England allgemein verbreitet, und ihre Güte ist dergestalt anerkannt, daß man sie unter allen Erdbeeren für die beste hält.

Die Frucht ist groß, oval-kegelförmig, häufig auch hahnenkammförmig; ihre Farbe ist ein helles Scharlachroth, die Ausschnitte des Kelchs, auf welcher die Frucht aufsitzt, stehen etwas weit aus einander. Das Fleisch ist hell scharlachroth saftig, und wenn gleich dessen Geschmack nicht so gewürzreich, als der der schwarzen Erdbeere und der Hautbois-Erdbeere ist, so ist er doch so gut, daß der Frucht unter dem ersten Range der Erdbeeren ihre Stelle mit Recht gebührt. Ihre Reifzeit fällt gegen das Ende des Juni oder im Anfange des Juli.

Die Pflanze wächst üppig, liebt eine kühle, doch sonnenreiche Lage und ein etwas strenges, dem Kleiboden sich näherndes Erdreich, in welchem sie vorzüglich reichlich trägt, und mehrere Jahre hinter einander schöne Früchte hervorbringt; in zu heißer Lage aber treibt sie mehr in die Blätter, als in die Blüthen. Die Blätter sind dreilappig, die Lappen selbst sind klein, rundlich, dunkelgrün, oben ziemlich glatt und am Rande abgerundet gezähnt. Die Blattstiele sind lang und stehen aufrecht. Die Blüthenstiele sind stärker als die Blattstiele, sie sind steif, gerade und mit langen, ästigen Nebenstielen besetzt. Der große Kelch breitet sich aus, und ist mit fünf großen, runden, etwas umgebogenen Blumenblättern von weißer Farbe gekrönt, die Staubfäden sind mäßig lang, gelb, und die Staubbeutel vollkommen.

Nr. 46. Die Erdbeere von Bostock. Erdbeere von Rostock. Sämling der Rostocker Erdbeere. Ananaserdbeere von Rostock. Scharlach-Erdbeere von Rostock. Wellington's Erdbeere. Kegelerdbeere. Byramer Erdbeere. Caledonische oder Schottische Erdbeere. Vernon's Erdbeere. Montagne's Erdbeere. Sprossende Erdbeere von Bath. Neue Bather Erdbeere. Whitley's Ananaserdbeere. Beattie's Sämling. The Bostock Strawberry. Rostock Strawberry. Rostock Seedling. Rostock Pine Strawberry. Rostock Scarlet Strawberry. Wellington Strawberry. Cone Strawberry. Byram Strawberry. Caledonian Strawberry. Vernon's Strawberry. Montagne's Strawberry. Prolific Bath. New Bath. Whitley's Pine Strawberry. Beattie's Seedling. English Globe Strawberry. Red Bath Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 160. Nr. 58.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, roth, von gutem Ge-

schmack, reift Ende Juni. Die Pflanze trägt gut, aber die Früchte werden bald grob und hohl.

Nr. 47. Die Scharlach-Erdbeere von Bath. Erdbeere von Bath. Neue Erdbeere von Bath. Erdbeere von Liverpool. Goldene Perlerdbeere. Erdbeere von Devonshire. North's Sämling. Milne's Sämling. Kaiserliche Scharlacherdbeere. Bath Scarlet Strawberry. Bath Strawberry. New Bath Strawberry. Liverpool Strawberry. Golden Drop Strawberry. Devonshire Strawberry. North's Seedling. Milne's Seedling. Imperial Scarlet Strawberry. Austins Strawberry. Fraisier ecarlate de Bath. II. R.

Christ Pomol. S. 440. Nr. 9. Christ H. Wb. S. 241. Nr. 7. Hort. Sociét. Cat. S. 160. Nr. 55.

War früher eine sehr beliebte Beere, welche aber in neuerer Zeit von besseren Sorten verdrängt wurde.

Die Frucht ist stark mittelmäßig groß, und von einer besondern Gestalt, durch welche sie sich von andern Arten unterscheidet, nämlich sie ist in der Mitte dick, oben rundlich zugespitzt, nach dem Stiele zu aber verlängert zulaufend, eyförmig. Die Farbe der Haut ist scharlachroth, auf der Sonnenseite etwas dunkler. Der oben aufliegende Samen ist gelb, auf der Sonnenseite aber röthlich, es finden sich viele kleine Körnchen darunter, und liegt schief in den Zellen der Haut, welche fast wie ein Pfirschenstein genarbt ist. Das Fleisch ist weich, röthlich, von einem weinigen, etwas säuerlichen Geschmack; die Frucht reift Anfangs Juli. Der Kelch hat schmale, spitze Blumenblätter und zarte Stengel. Die Blätter der Pflanze bekommen gegen den Herbst hin rothe Stiele.

Nr. 48. Keen's Samen-Erdbeere. Keen's neuer Sämling. Keen's neue Ananaserdbeere. Keen's schwarze Ananas-Erdbeere. Murphy's Kind. Keen's Seedling. Keen's new Seedling. Keen's new Pine Strawberry. Keen's black Pine Strawberry. Murphy's Child. I. R.

Pomol. Mag. Nr. 91. Hort. Sociét. Cat. S. 161. Nr. 65.

Entstand aus dem Samen der Keen's kaiserlichen Erdbeere, deren Beschreibung auf diese folgt; sie ist eine der vorzüglichsten Sorten, welche in neuerer Zeit viel Aufsehen erregte, sowohl in Hinsicht der Größe und Güte ihrer Früchte, als wegen der reichlichen Tragbarkeit der Pflanze. Der Erzieher dieser und der folgenden kaiserlichen Erdbeere ist ein Gärtner zu Isleworth, Herr Keen, nach welchem beide Früchte benannt worden sind.

Die Frucht ist sehr groß, rund oder oval, häufig auch hahnenkammförmig, von Farbe blaß purpurroth, die Sonnenseite sehr dunkel purpurfarbig; sie ist mit wenigen Haaren besetzt, an der Spitze gewöhnlich gefurcht, und der Samen liegt flach auf der Oberfläche der Haut.

Das Fleisch ist fest, scharlachroth, ohne einen besondern Kriebs und von gutem Geschmack, welcher zwar von andern übertroffen wird, doch immer vorzüglich ist.

Die Frucht reift schon Mitte oder Ende Juni. Die Pflanze verlangt eine mehr hohe als tiefe Lage und einen guten, etwas lehmhaltigen, cultivirten Gartenboden, woselbst sie sehr lebhaft wächst und sich durch ihr dunkles Grün, ihre breiten Blätter und Blumenkelche und deren Höhe von andern Arten besonders auszeichnet, und in Hinsicht ihrer Tragbarkeit mit einer jeden andern wetteifert. Die Blätter sind sehr groß, rundlich, meistens breit und zurückgebogen, glatt, glänzend dunkelgrün und am Rande mit großen, abgerundeten Zähnchen besetzt. Die Blattstiele sind mäßig lang, oft sehr kurz, ästig wenig behaart, mit kurzen, büschelartigen Afterblättchen besetzt. Die Ranken sind häufig, aber kurz, grünlichgelb und nur schwach behaart. Die zweckmäßigste Cultur der jungen Schößlinge oder Ranken-Ausläufer ist, wenn man sie in einem Abstand von 2 Fuß pflanzt und so lange feucht erhält, bis sie angewurzelt sind. Bei eintretendem Froste wird das Beet mit gut verwittertem Pferdedünger bedeckt, doch so, daß die Blätter der Pflanzen noch hervorstehen; der Dünger wird im Frühjahr wieder hinweggenommen. Die Pflanzen werden alsdann behackt und von ihren verdorbenen Blättern gereiniget. Im zweiten Jahre der Anpflanzung zeigen sich die Früchte in ihrer schönsten Vollkommenheit und erhalten oft eine Größe von 2 bis 2½ Zoll im Durchmesser von Gestalt eines Hahnenkammes. Im dritten Jahr nimmt die Triebkraft der Pflanze schon wieder ab und die Beete verwildern, weßhalb immer neue Anlagen davon gemacht werden müssen. Auch ist es sehr zuträglich, die Beete mit abgewitterter Lohe oder Sägespänen einen Zoll hoch zu bestreuen, damit die Beeren trocken liegen, welche im Herbst wieder mit Mist bedeckt werden.

Nr. 40. Keen's kaiserliche Erdbeere. Schwarze kaiserliche Erdbeere. Große schwarze kaiserliche Erdbeere. Kaiserliche Ananaserdbeere. Schwarze Erdbeere von Isleworth. Große schwarze Erdbeere. Keen's großfrüchtige Erdbeere. Ananaserdbeere von Isleworth. Keen's schwarze Ananaserdbeere. Keen's Imperial Strawberry. Imperial black Strawb. Large imperial black Straw. Imperial Pine Straw. Black Isleworth Strawb. Keen's black Straw. Keen's large fruited Strawb. Isleworth Pine Strawb. Keen's black Pine Strawb. Nectarine. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 161. Nr. 64.

Sie wurde im Jahr 1806 von dem Gärtner H. Keen zu Isleworth aus dem Samen der großen, weißen Chilier (weißen carolinischen) Erdbeere erzogen. Die Früchte sind sehr groß, die Pflanze trägt auch gut, ist aber nicht mehr so geachtet als die vorher beschriebene **Keen's Seedling**, deren Frucht diese in Hinsicht der Feinheit des

Geschmackes bei Weitem übertrifft. Die Frucht ist groß, rundlich, schön geröthet, von gutem Geschmack, reift Ende Juni, vom zweiten Rang.

Nr. 50. Die glasirte Ananaserdbeere. Knott's Ananaserdbeere. Der Scharlach-Ananasapfel. The Glazed Pine Strawsberry. Knott's Pine Strawb. Scarlet Pine-Apple. II. Rang.

Hort. Sociét. Cat. S. 160. Nr. 63.

Sie kommt der alten Ananaserdbeere sehr nahe, trägt etwas spät, aber reichlich und läßt sich gut treiben. Die Frucht ist groß, conisch, glänzend, dunkelroth, fast schwarz, von gutem Geschmack, reift zu Anfang Juli.

Nr. 51. Die Chinesische Erdbeere. North's Sämling. Rothe Chilier Erdbeere. North's große Scharlach-Erdbeere. The Chinese Strawberry. North's Seedling. Red Chili Strawb. North's large Scarlet Strawb. III. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 150. Nr. 60.

Sie ist schon lange in England bekannt und unter den angegebenen und noch mehreren Namen verbreitet; sie reift vor der alten Ananaserdbeere und trägt außerordentlich reichlich; auch halten sich ihre Früchte länger am Stocke als bei jener. Die Frucht ist groß, rundlich, roth, von mittelmäßiger Güte, reift Ende Juni oder zu Anfang Juli.

Diese und die Surinam-Erdbeere wurden ehemals wegen ihrer vorzüglichen Tragbarkeit sehr häufig gebaut, aber in neuerer Zeit zieht man Keen's Sämlinge diesen vor.

Nr. 52. Die Erdbeere von Surinam. Die rothe Ananaserdbeere. Der rothe Ananasapfel. Sulton's große Erdbeere. Oldacker's neue Ananaserdbeere. Rothe Chilier Erdbeere. Chinesische Erdbeere. North's Sämling. Scharlacherdbeere von Devonshire. Erdbeere von Carolina. The Surinam Strawberry. Red Pine Strawb. Red Pine Apple. Sutton's large Strawb. Oldacker's new Pine Strawb. Red Chili-Strawb. Chinese Strawb. Devonshire Scarlet Strawb. North's Seedling. Carolina Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 161. Nr. 72.

Mehrere Benennungen hat sie mit der vorhergehenden gemeinschaftlich, welche ihr aber nicht zukommen; da sie von jener hinlänglich unterschieden ist und ihr nur durch die Unkenntniß der Gärtner beigelegt worden sind. Die Früchte sind sehr groß, rund-eyförmig, roth und reifen später als die Chinesische Erdbeere, gewöhnlich im Anfange des Juli. Die Pflanze trägt reichlich, ihre Früchte sind gewöhnlich ganz von den Blättern bedeckt; sie liebt eine trockene Wit-

terung und einen sonnigen Standort; ihr Anbau wird jetzt sehr vernachlässiget.

Nr. 53. Die schwarze Prinzen-Erdbeere. The black Prince Strawberry. II. R.

Von Herrn Wilmot zu Isleworth im Jahr 1820 aus den Samen von Keen's kaiserlicher Erdbeere erzogen, welcher sie auch ziemlich ähnlich sieht, nur ist sie etwas kleiner als diese.

Die Frucht ist mittelmäßig groß und unterscheidet sich von andern ihrer Classe durch ihre eigenthümlich dunkle und glänzende Haut; sie trägt gut, reift ziemlich früh als Ananaserdbeere und ist von gutem Geschmack; eine der besten zum Treiben.

Nr. 54. Knevett's neue Ananaserdbeere. Knevett's new Pine Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 161. Nr. 66.

Eine große, rundliche Frucht von gutem Geschmack; reift Ende Juni, trägt aber nur in gutem Erdreich reichlich.

Nr. 55. Die runde, weiße Carolinische Erdbeere. Die Carolinische Erdbeere. Die weiße Carolinische Erdbeere. Die weiße Ananaserdbeere. Die große rothe Ananaserdbeere. Die weiße Erdbeere von Bath. Die große weiße Erdbeere. Die Chilier Erdbeere. Die weiße Chilier Erdbeere. Die große weiße Chilier Erdbere. Die große blasse Chilier Erdbeere. Die große fleischfarbige Chilier Erdbeere. The round white Carolina Strawberry. The Carolina. White Carolina. White Pine Straw. Large blush Pine Straw. White Bath Strawb. Red and white Bath Straw. Large white Strawb. Chili Strawb. White Chili Strawb. Large white Chili Strawb. Large flesh-coloured Chili Straw. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 161. Nr. 71. Christ Pomol. S. 442. Nr. 12. Christ. H. Wb. S. 241

Die Frucht ist groß, unregelmäßig oval, zuweilen rundlich und gegen den Stiel zu oft sich etwas verlängernd; von Farbe ist sie weiß, die Sonnenseite bräunlichroth, sie trägt gut und reift Ende Juni oder im Anfange des Juli. Der Geschmack dieser Erdbeere ist zwar gut, aber nicht gewürzreich; ihre Samenkörner, welche flach aufliegen, sind von dunkelrother Farbe.

Nr. 56. Die weiße Carolinische Zwergerdbeere. The white Dwarf Carolina Strawberry. III. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 160. Nr. 62.

Sie kommt an Größe und Farbe der vorhergehenden gleich, ist aber etwas haarig und nicht so gut als jene; übrigens trägt sie ziemlich gut. Die Pflanze unterscheidet sich von der der runden weißen

Carolinischen Erdbeere durch ihren niedrigen Wuchs, indem sich ihre Blätter dicht am Boden ausbreitet, während die der andern in die Höhe stehen. Die Frucht ist groß, rund, eyförmig, weiß, von geringem Werth; reift Ende Juni oder im Anfange des Juli.

Nr. 57 a. Die große Virginische Ananaserdbeere. Fragaria Virginiana. Fraisier de Virginie. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 441. Nr. 11.

Die Frucht ist sehr groß und giebt an Größe oft der Chilier Riesenerdbeere nichts nach; breit-herzförmig; ihre 12 grünen Kelchblätter umschließen die Frucht anliegend, der Stiel ist tief eingesenkt. Die Farbe der Haut ist durchaus ein schönes, glänzendes Hellroth, das in's Gelbliche spielt. Der gelbe Samen liegt flach in seinen Zellen und enthält viele taube Kerne unter sich. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, saftig und von einem guten, weinig-süßen Geschmack; beim Abpflücken der Frucht bleibt ein langer Fleischkegel an dem Stengel hängen. Die Pflanze treibt starke Blüthenstengel und die Frucht reift spät, gegen die Mitte des Juli.

Nr. 57 b. Die weiße Riesenerdbeere. Die Erdbeere aus Ceylon. Frag. collina Ceylonensis. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 439. Nr. 6.

Diese schöne Erdbeere giebt der rothen Riesenerdbeere aus Chili nichts nach, sowohl in Hinsicht der Größe der Frucht, als des Wuchses der Pflanze. Die Frucht ist sehr groß, rund, bisweilen auch etwas länglich, nach dem Gipfel zu ist sie stumpf zugespitzt. Die Farbe der Haut ist hellweiß, auf der Sonnenseite etwas roth angelaufen; der Same, welcher etwas vertieft liegt, ist schön scharlachroth, welches sich auf dem weißen Grunde sehr gut ausnimmt. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, süßweinig und von einem köstlichen Parfüm.

Die Frucht reift zu Anfange Juli. Die Pflanze treibt einen Stengel, an welchem mehrere Früchte zugleich sitzen. Die Frucht ist mit 10 bis 12 fest anschließenden, grünen Blättchen umgeben.

Vierte Classe. Chilier Erdbeeren. Fragaria Chilonensis. Fraisiers de Chili. Chili Strawberry.

Nr. 58. Die wahre Chilier Erdbeere. Die rothe Riesenerdbeere. Erdbeere von Patagonien. Greenwell's französische Erdbeere. Greenwell's neue Riesenerdbeere. Fraise de Chili. True Chili Strawberry. Patagonian Strawb. Greenwell's french Strawb. Greenwell's new Giant Strawb. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 438. Nr. 5. Christ H. Wb. S. 241. Hort. Sociét. Cat. S. 162. Nr. 81.

Stammt aus Südamerika und ist seit hundert Jahren in Europa bekannt worden. Sie ist die größeste unter den rothen Erdbeeren und

eine der größesten Früchte; hält oft über 1 Zoll im Durchmesser. Ihre Form ist fast rund, jedoch am Stiel dicker als oben, und hat meistens einen etwas erhabenen Gipfel, doch ist die Form bei vielen verschieden. Die Farbe der Haut ist auf der Sonnenseite schön hellroth, auf der Schattenseite hingegen schwach geröthet, mit einigen in's Gelbliche spielenden Flecken. Der Same, welcher flach auf der Haut aufliegt, ist roth, bei stark besonnten Früchten aber schwarzroth. Das Fleisch ist weiß, locker, süßweinig und aromatisch von Geschmack.

Die Frucht reift spät, gewöhnlich vom Anfange bis Mitte Juli. Die Pflanze wird eine der größesten unter den Erdbeeren, sie treibt einen starken Blüthenstengel, an welchem sich mehrere Früchte zugleich ansetzen, die Blüthenkrone ist mit 12, oft mehreren Blumenblättern besetzt. Die Blätter dieser Pflanze sterben im Winter mehrentheils ab, während die durch sie erzeugten Varietäten sie behalten. Nach Christ verlangt die Pflanze einen kiesigen Boden, Morgensonne und fleißiges Begießen, nach Andern aber soll sie in einem strengen, lehmigen Erdreich vorzüglich guten Ertrag geben, zumal wenn man sie mehrere Jahre mit ihren Ausläufern ungehindert auf ihrem Platze fortwachsen läßt.

Nr. 59. Wilmot's prächtige Erdbeere. Wilmot's superb Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 162. Nr. 82.

Von John Wilmot zu Isleworth im Jahr 1821 aus den Samen der wahren Chilier Erdbeere, mit dem Blüthenstaub aus der Roseberry befruchtet, erzogen. Die Frucht ist sehr groß, rundlich, wollig, schön roth, von gutem Geschmacke; reift Anfangs Juli und wird oft inwendig hohl. Die Pflanze wird kräftiger und stärker als die der Mutterpflanze.

Nr. 60. Die gelbe Chilier Erdbeere. The yellow Chili Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 162. Nr. 83.

Von dem Esq. John William's zu Pitmaston aus dem Samen der alten Chilier Erdbeere, mit dem Pollen der Erdbeere von Downton befruchtet, erzogen. Die Frucht wird groß und wiegt oft mehr als eine Unze, in der vollkommenen Reife nimmt sie eine schöne, gelbe Farbe an. Ihre Form ist irregulär; sie ist von gutem Geschmack, welcher viel Aehnlichkeit mit der Ananas hat. Die Pflanze trägt reichlich. Die Frucht reift zu Anfang Juli.

Nr. 61. Die scharlachrothe Chilier Erdbeere. The scarlet Chili Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 162. Nr. 80.

Die Frucht ist groß, eyförmig, scharlachroth, von gutem Geschmack; reift zu Anfang Juli.

Fünfte Classe. Moschus-Erdbeere. Hochbüschige Erdbeeren. Fragaria elatior. Hautbois Strawberrys. Hautbois-Fraisiers.

Von allen Erdbeerensorten sind die der Moschus-Erdbeeren die vorzüglichsten. Sie behalten stets einen bestimmten Charakter, von welchem sie in der Natur nicht abweichen, aber die Beständigkeit des Charakters in den verschiedenen Varietäten, welche auch unter verschiedenen Namen vorkommen, ist weniger davon abhängig. Die Früchte können in der Form abwechseln und von der Kugelrunde bis zur Eyform übergehen und so umgekehrt. Manche fruchtbare Anpflanzungen können so viele Ranken treiben, daß die Pflanzen davon unfruchtbar werden, würden sie aber sorgfältig ausgerankt worden seyn, so würde dieses gewiß auch auf die Fruchtbarkeit der davon genommenen Schößlinge oder Ausläufer Einfluß gehabt haben und diese tragbar werden. Demungeachtet findet man unter den Moschuserdbeeren häufig Pflanzen, deren Blüthen unfruchtbar sind, bei welchen die Blüthen kleiner als gewöhnlich und die Befruchtungswerkzeuge nur unvollkommen sind; diese müssen, da man sie daran erkennen kann, zum Theil ausgerodet und durch fruchttragende ersetzt werden. Als Classen-Kennzeichen möchten wohl die auf hohen Stengeln sitzenden Blüthenbüschel anzunehmen seyn.

Nr. 62. Die gemeine Moschus-Erdbeere. Alte Moschus-Erdbeere. Original-Moschuserdbeere. Balsam-Erdbeere. Fraise Hautbois. The common Hautbois Strawberry. Common old Hautbois Strawb. Original Hautbois Strawb. Musky Hautbois Strawberry. II. R.

Hortic. Sociét. Cat. S. 163. Nr. 87.

Trägt männliche und weibliche Blüthen auf verschiedenen Pflanzen, daher manche Pflanzen unfruchtbar sind, weil sie blos männliche Blüthen hervorbringen, welche aber zur Befruchtung der weiblichen Stöcke auf einem Beet vorhanden seyn müssen, um Früchte zu bekommen. Die männliche Blüthe bringt gewöhnlich eine kleine, unvollkommene Frucht mit einem Entwurf von Samen hervor; die weibliche hingegen eine mittelmäßig große, rundliche oder eyförmige, weiß und roth gefärbte Frucht, von mittelmäßiger Güte, welche Ende Juni oder im Anfange des Juli reift. Sie gleicht der Kugel-Moschuserdbeere, ist aber von geringerer Güte als diese.

Nr. 63. Die Kugel- oder kugelrunde Moschus-Erdbeere. The Globe Hautbois Strawberry. Caperon ordinaire. Musk Antwerp Straw. Danish Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. S. 163. Nr. 88.

Die Frucht ist rundlich, mittelmäßig groß, blaß grünlichweiß und dunkel purpurroth getüpfelt, von ziemlich gutem, muskirtem Ge-

schmack; reift Ende Juni bis Anfang Juli. Die Pflanze trägt nur mittelmäßig und die Beere ist in Hinsicht ihrer Güte nicht besonders ausgezeichnet von andern Moschuserdbeeren.

Nr. 64. Die schwarze Moschus-Erdbeere. Die neue Moschus-Erdbeere. **The black Hautbois Strawberry. The new Hautbois Strawberry. I. R.**

Hort. Sociét. Cat. S. 163. Nr. 81.

Diese schätzbare Varietät wurde in dem königlichen Garten zu Windsor aus dem Samen der conischen Moschuserdbeere erzogen. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der Kugel-Moschuserdbeere, und wird auch häufig die gemeine Moschus- oder die alte Moschuserdbeere genannt. Die Frucht ist eyförmig, von mittlerer Größe, schwarzroth, von vorzüglich stark müskirtem Geschmack und reift Ende Juni oder im Anfange des Juli. Die Pflanze trägt sehr reichlich und früher als andere ihrer Classe, häufig bringt sie auch im Herbst noch einige Früchte hervor.

Nr. 65. Brow'ns Moschus-Erdbeere. **Brown's Hautbois Strawberry. II. R.**

Hort. Sociét. Cat. S. 163. Nr. 85.

Die Frucht ist groß, eyförmig, grünlichweiß und roth getüpfelt, von gutem, müskirtem Geschmack; reift Ende Juni oder zu Anfang Juli.

Nr. 66. Die große, platte Moschus-Erdbeere. Die weiße Erdbeere. Erdbeere von Bath. Salter's Erdbeere. Erdbeere von Formosa. Lowder's Erdbeere. Weymouth Erdbeere. **The large flat Strawberry. White Straw. Bath Strawb. Salter's Strawb. Formosa Strawb. Lowder's Strawb. Weymouth Strawb. I. R.**

Hort. Sociét. Cat. S. 163. Nr. 89.

Sie stammt von Warwick Castle und ist um Bath mehr bekannt als in London. Die Frucht ist groß, plattrund, weiß, von vorzüglichem Geschmack, reift Ende Juni oder zu Anfang Juli; vom ersten Rang. Die Pflanze trägt gut, setzt ihre Früchte aber etwas später an als die übrigen, im Garten zu Chiswick cultivirten Sorten, während sie im Garten zu Formosa, dessen Boden der Erdbeercultur günstiger ist, früher reift und reichlicher trägt als andere Arten.

Nr. 67. Die fruchtbare oder conische Moschus-Erdbeere. Die doppelttragende Erdbeere. Die Zwitter-Erdbeere. Die Erdbeere von der Hudson's Bay. Balsam-Erdbeere. Zwerg-Erdbeere. Erdbeere von Sacombe. Sir Joseph Bank's Erdbeere. Erdbeere von Spring Grove. **Strawberry prolific, or conical. Double bearing Strawb. Hermaphrodite Strawb.**

Hudson's Bay Strawb. Musk Strawb. Regent's Strawb. Dwarf Strawb. Sacombe Strawb. Sir Joseph Banks's Strawb. Spring Growe Strawb. Caperon royal. Caperon Hermaphrodite. I. R.

Pomol. Mag. No. 81. Hort. Sociét. Cat. p. 163. Nr. 91.

Die beste unter den bekannten Moschuserdbeeren soll ursprünglich aus Nordamerika herstammen, kann aber auch in Europa durch Cultur entstanden seyn. Die Frucht ist groß, kegelförmig, dunkelpurpurroth, ihre Kelchspitzen liegen nicht fest an; das Fleisch ist fest, grünlich und von einem gewürzhaften, angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift Ende Juni oder im Anfange des Juli; im August und September blüht die Pflanze zum zweiten Mal und bringt im October oder später noch reife Früchte hervor, die noch größer sind als die ersten, ohne jenen im Geschmacke nachzustehen. Die Pflanze wächst in einem guten Boden und einer sonnigen Lage sehr gut, darf aber nicht versetzt werden, wenn sie mehrere Jahre tragen soll; sie ist eine der reichlichst tragenden Sorten, welche sich auch sehr gut zum Treiben eignet und blüht nicht falsch, wie mehrere dieser Erdbeerenarten. Die Blätter sind mittelmäßig groß, länglich, hellgrün, haarig und am Rande enge gezähnt. Die Blüthenstiele sind lang und tragen auf ästigen Nebenstielen ihre Blüthen über den Blättern erhaben. Der Kelch ist klein und zurückgebogen, die Blüthenblätter sind breit, oben umgebogen, unten etwas gefaltet, von weißer Farbe. Die Staubfäden sind stark, stehen höher als die Narbe, welche vollkommen ist und bleiben auf der reifen Frucht sitzen. Von der platten Moschuserdbeere, die eben so reichlich wie diese blüht und trägt, ist sie durch ihre mehr kegelförmige Form unterschieden, sonst sind sie beide von gleicher Güte.

Nr. 68. Die langfrüchtige Muskateller-Erdbeere. The Long-Fruited Muscatelle Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. p. 163. No. 90.

Die Frucht ist klein, länglich, von mittelmäßiger Güte; reift zu Anfang Juli.

Nr. 69. Die rund-früchtige Muskateller-Erdbeere. The round-fruited Muscatelle Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. p. 163. Nr. 92.

Die Frucht ist klein, rundlich, von vorzüglicher Güte; reift zu Anfang Juli.

Nr. 70. Die Muskateller-Erdbeere. Die wohlriechende Erdbeere. Fraga, Fragaria collina moschata. Capron. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 440. Nr. 8. Christ H. Wb. S. 241.

Diese Erdbeere ist eine der vorzüglichsten unter dieser Classe, sie ist von ansehnlicher Größe, halb so groß als die Riesenerdbeere, in

günstiger Lage und Witterung fast so groß wie diese. In ihrer Form ist sie veränderlich; manche Früchte sind länglich-eyförmig, dick, oben zugerundet, spitz, nach unten stumpfspitz zulaufend, andere und die mehresten hingegen sind rundlich. Die Farbe der Sonnenseite ist purpurroth, die der Schattenseite aber hellroth, öfters weißlich; bei sehr warmer Witterung wird sie über und über ganz schwarzroth, mit gelben Samenkörnchen bedeckt, so daß sie schon von der Ferne leicht kenntlich ist. Das Fleisch ist etwas härtlich, doch hinreichend saftig, in etwas schwerem Boden erzogen ist ihr Geschmack besonders stark bisamartig, auch in warmem leichten Boden ist er delicat und angenehm müskirt.

Die Frucht reift im Anfange des Juli. Die Pflanze treibt, wie mehrere dieser Art, in manchen Jahren viele taube Blüthen, welche aber als männliche Blüthen zur Befruchtung der weiblichen nothwendig sind, wenn sie Früchte tragen soll; hat man aber Ananaserdbeeren dabei stehen, so kann man diese entbehren.

71. Die Himbeer-Erdbeere. Fragaria baccae idaeae. Fraisier framboise. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 441. Nr. 10. Christ H. Wb. S. 241.

Die Früchte gleichen der Muskatellererdbeere, sind aber auf der Sonnenseite kirschroth, auf der andern blaßroth oder strohgelb. Das Fleisch ist schmelzend, mit vielem weinartigen Saft und einem Parfüm, der dem der Himbeere ähnlich ist.

Auch diese Pflanze treibt männliche und weibliche Blüthen an verschiedenen Stöcken, die einander an Wuchs ganz ähnlich, nur in Hinsicht der Blüthen verschieden sind.

Sechste Classe. Grüne Erdbeeren. Fragaria collina viridis. Green Strawberries.

Nr. 72. Die grüne Erdbeere. Fragaria fructu viridi. Green Strawberry. Green Pine Strawb. Pine Apple. Green Alpine. Green Wood. Powdered Pine Strawberry. Fraise vert d'Angleterre. Fraisier vert. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 436. Nr. 3. Christ Pomol. S. 241. Nr. 4. Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 98.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, gewöhnlich plattrund und gedrückt, käseförmig; ihre Grundfarbe ist mehr oder weniger grün, auf der Mitte der Sonnenseite dunkelroth. Die grünen Samenkörnchen sitzen meistens ziemlich vertieft. Das Fleisch, wovon sie eigentlich den Namen haben, ist ganz grün, sehr saftig, und von einem vorzüglich guten, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift erst Mitte Juli. Die Pflanze hat kleine Blätter, zarte Stengel und gleicht ganz der weißen Erdbeere, nur ist sie etwas zärter als diese.

Nr. 73. Die grüne Erdbeere von Bargemont. Thee green Strawberry de Bargemont. Majaufe. II. R.

Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 95.

Die Frucht ist rund-eyförmig, klein, grün, von ziemlich gutem Geschmack; reift Anfang oder Mitte Juli.

Nr. 74. Die grüne Caucassische Erdbeere. The Caucasian Strawberry. II. R.

Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 97.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, grün, von ziemlich gutem Geschmack; reift Mitte Juli.

Nr. 75. Die weinige Champagner-Erdbeere. Vineuse de Champagne. Fraisier de Champagne. II. R.

Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 99.

Die Frucht ist klein, conisch, grün, von ziemlich gutem Geschmack; reift Anfang Juli.

Nr. 76. William's grüne Ananaserdbeere. William's green Pine Strawberry. II. R.

Hort. Sociét. Cat. p. 164. No. 100.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, grün, von ziemlich gutem Geschmack; reift Ende Juni.

Siebente Classe. Alpen- und Walderdbeeren. Fragaria semperflorens und Fragaria vesca. Alpine or Wood Strawberries.

Die besten dieser Classe sind die rothe und weiße Walderdbeere und die rothe und weiße Alpenerdbeere. Die letztern sind geneigt auszuarten und die Kennzeichen der verschiedenen Walderdbeeren anzunehmen. Man theilt sie in Pflanzen mit und ohne Ranken ein.

a. Alpen- oder Walderdbeeren mit Ranken.

Nr. 77. Die gemeine rothe Walderdbeere. Fragaria silvestris. Fraisier de bois à fruit rouge. The red Wood Strawberry. The commun Strawberry. II. R.

Christ H. Wb. S. 240. Nr. 1. Hort. Soc. Cat. p. 165. No. 108.

Sie ist die Stammmutter aller übrigen Erdbeerensorten, die fast in allen Ländern der gemäßigten Zone in den Wäldern wildwach-

fend angetroffen und weit im Norden hinein gefunden wird. Wird die Pflanze in den Gärten auf fruchtbare Erde versetzt, so wird sie nicht allein stärker und kräftiger, sondern ihre Früchte werden vollkommener und schmackhafter, haben aber nicht das Aroma, welches denen in der Wildniß erwachsenen eigenthümlich ist. Die Früchte sind gewöhnlich dick-rundlich, doch giebt es auch deren, welche eine conische oder abgekürzte Ey-Form annehmen. Ihre Farbe ist glänzend hellroth, in der vollen Reife werden sie dunkelroth. Der Geschmack ist angenehm süß-säuerlich und aromatisch und ihr Geruch besonders stark parfümirt. Die Früchte reifen Anfangs Juni nach und nach, so daß man noch in der Mitte des August davon erndten kann. Die Pflanze wächst niedrig und treibt Ranken, aus deren Knoten-Augen sich junge Pflänzchen bilden; die Blätter sind dreilappig, klein, behaart, am Rande gezähnt, oben schön grün, unten mehr oder weniger weißlich und behaart. Die Battstiele sind ⅓ Theil kürzer als die Blüthenstengel, welche aufrecht stehen. Die Blüthenblätter liegen auf dem Kelchrand platt auf, sie sind weiß und die Staubfäden und Staubbeutel gelb und vollkommen. Der Kriebs oder Samenkolben bleibt beim Abpflücken der Frucht am Stiele hängen, wodurch in der Mitte der Frucht eine Höhlung entsteht.

Die Pflanze trägt in gutem Boden reichlich.

Nr. 78. Die Gartenerdbeere. Fraisier faissant. Fragaria hortensis. II. R.

Christ H. Wb. S. 241.

Die Frucht gleicht allen Erdbeeren, und doch keiner so, daß man sie für dieselbe erkennen kann, wahrscheinlich verdankt sie ihre Entstehung der Vermischung des Blüthenstaubes verschiedener rothfrüchtigen Arten. Die Frucht wird groß, ist meistens rund und von sehr gutem Geschmack. Die Pflanze wächst kräftiger als die der Walderdbeere, blühet aber häufig falsch; die falsch blühenden Pflanzen müssen sogleich ausgezogen werden.

Nr. 79. Fressant's Erdbeere. Fraisier-Fressant. Fraisier de Montreuil à fruit rouge. Fraisier de Montreuil à Marteau. Dent de Cheval. Fraisier de Ville de Bois. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 211. Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 105.

Wurde von Peter Fressant im Jahr 1660 zu Montreuil in der Umgegend von Paris aus dem Samen der Walderdbeere erzogen und machte damals, als man noch keine großen Früchte der Erdbeeren weiter kannte, vieles Aufsehen. Aus dem Samen dieser Erdbeere erzog der Sohn Duchesnes, bekannt durch seine Histoire naturelle des fraisiers, à Paris 1766, eine Frucht, welcher er den Namen ihres ersten Erziehers, Fressant, beilegte, deren Beschreibung hier

folgt: Die Pflanze gleicht der gemeinen Walderdbeere, welche in den Gärten cultiviret wird, so daß man kaum einen Unterschied zwischen beiden bemerken kann. Ihre Blätter sind ein wenig glänzend und von hellerer Farbe, als die des gefüllt blühenden Erdbeerstockes, auch etwas größer und länger als jene, eben so die Stiele. Ihre Blüthen wachsen üppiger, besonders in ihren Kelchen, welche bisweilen 6 bis 7 oder 8 innerliche Abtheilungen haben, und tragen dieselbe Anzahl von Blumenblättern. Ihre äußerlichen Deckblätter sind bisweilen von noch größerem Umfange, als im gewöhnlichen Zustande, in 2 bis 4 ungleiche Streifen gespalten. Die ersten Blüthen, welche nur selten auf diese Weise an dem Walderdbeerstocke so reichlich treiben, thun es fast immer bei diesem und selbst die zweiten sehr oft. Die Früchte, welche auf diese Blüthen folgen, sind 15 bis 20 Mal größer als die des Walderdbeerstockes. Ihre Gestalt ist weder rund noch eyförmig, sondern irregulär zugerundet. Es giebt deren, die 2, 3 und 4 Ecken haben, und auf diese Weise scheint es, als wären mehrere Früchte in einer vereinigt, als hätten sich ihre Keime in einander verwirrt.

Die Frucht reift im Anfange des Juli und ist von sehr gutem Geschmack. Die gewöhnlichen Blüthen des Büschels, die sich selbst entfalten, machen regelmäßig 5 Blumenblätter und die Früchte, welche daran entstehen, haben die Gestalt eines abgestumpften Eyes, aber sie sind immer sehr groß.

Diese Pflanze, welche M. Duchesne im Jahr 1763 aus dem Samen der Fressant's Erdbeere erzog, hat sich beständig so erhalten und macht wahrscheinlich eine eigene Gattung aus. Die einzige Verschiedenheit, die der Verfasser unter 40 Ablegern beobachtet, war, daß zwei davon nur einzelweise Früchte trugen. Eben so bemerkte er auch an einem dieser Stöcke eine Blüthe mit 13 Blumenblättern und eine Frucht mit einer Kappe (Capuchon), und einen, welcher 1765 aus Samen erzogen wurde, mit 2 Blättern, die große, weiße Bandstreifen hatten. Aus dieser Aussaat des Samens der Fressant's Erdbeere fielen auch 2 Pflanzen, welche weiße Früchte hervorbrachten, wie man schon deren aus der Walderdbeere ebenfalls gewonnen hatte.

Nr. 80. Die rothe Alpen- oder Monatserdbeere. Fraga, Fragaria semperflorens et fructificans. Fraisier du mois. Red Alpine Strawberry. Scarlet Alpine Strawb. Prolific Alpine Strawb. Fraisier des Alpes à fruit rouge. Fraisier des Alpes de tous les mois à fruit rouge. Fraisier des Alpes de deux saisons à fruit rouge. Fraisier des Alpes de quatre saisons à fruit rouge. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 435. Nr. 1. T. O. G. XXI. B. S. 14. Nr. 2. Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 107.

Eine sehr schätzbare Sorte, welche den ganzen Sommer hindurch

bis im November Früchte liefert und den Nachtisch mit ihrer delicaten Beere versorgt. Die Frucht wird in günstigem Boden und günstiger Lage ansehnlich groß, ihre Form ist länglich-zuckerhutförmig, ungewöhnlich große Früchte fallen nach oben ziemlich schnell und stark ab und bilden eine ganz eigene stumpfe Spitze. Ihre Farbe ist schön glänzend hellroth, auf der Sonnenseite etwas dunkler, in den Zellen der Haut liegen die braunen Samenkörnchen dicht bei einander. Das Fleisch ist locker, saftig und von einem süß-säuerlichen, leicht aromatischen Geschmack; beim Abpflücken der Frucht bleibt der kleine Samenkolben in derselben sitzen. Die Pflanze liefert vom Junius ununterbrochen bis im November ihre Früchte.

Die Pflanze wird nicht groß, ist zart und treibt nur wenige, feine Ranken, daher ihre Vermehrung besser durch die Vertheilung ihrer Ansätze als aus deren Ranken geschieht, welche keine Pflanzen liefern. Das Blatt ist dreilappig, der mittelste Lappen desselben ist größer als die anderen, sie sind länglich, faltig, haben viele Rippen und sind am Rande tief ausgeschnitten, stumpfspitz gezähnt. Der Blattstiel ist gewöhnlich stärker als der Blüthenstiel und ist gerinnelt; der Blüthenstiel ist mittelmäßig stark, sehr fein behaart und theilt sich in mehrere kleine Zweige, von denen die ersteren mit kleinen Blättchen versehen sind. Die Blüthe hat gegen 10 breite und schmale Kelchausschnitte (Deckblättchen) und 5 Blumenblätter von weißer Farbe.

Um sich eine reichliche Erndte dieser Früchte zu sichern, so zertheilt man die Pflanzen alle 3 Jahre gegen Ende August und pflanzt sie auf ein anderes zubereitetes Gartenbeet.

Nr. 81. Die weiße Alpen- oder Monats-Erdbeere. Fraga alba. Fraise blanche. Fraisier des Alpes à fruit blanc. Fraisier des Alpes de tous les mois à fruit blanc. Fraisier des Alpes de deux saisons à fruit blanc. Fraisier des Alpes de quatre saisons à fruit blanc. White Alpine Strawberry. Alpine blanc. I. R.

Christ Pomol. II. B. S. 435. Nr. 2. Christ H. Wb. S. 240. T. O. G. XXI. B. S. 15. Taf. 3. Hort. Soc. Cat. p. 165. No. 109.

Die Frucht ist ziemlich groß, länglich-conisch, häufig fast walzenförmig und rundet sich nicht so abfallend spitzig zu wie die rothe Monatserdbeere, sondern kurz und stumpf, so daß sie wie ein etwas stumpfer Zuckerhut aussieht. Ihre Farbe ist weiß, in ganz reifem Zustande wird sie weißgelb. Die lichtbraunen Samenkörnchen liegen auf der Oberfläche wie darauf gestreut. Das Fleisch ist weiß, sehr zart und vollsaftig und von einem sehr süßen, leicht aromatischen Geschmack. Das Zäpfchen, welches in der Beere sitzt, ist sehr zart,

oft nur wie ein dünner Faden, und die Kelchausschnitte, deren zehn bis zwölf die Basis der Frucht umgeben, sind ebenfalls zart und klein.

Die Früchte reifen vom Junius bis im November, wie die der rothen Monatserdbeere, ununterbrochen fort.

Die Pflanze wird ansehnlich groß, trägt reichlich, und blüht, wie die der rothen Monats-Erdbeere, niemals falsch, übrigens bietet die Pflanze keinen großen Unterschied in Hinsicht des Blattes und der Blüthe von der vorher beschriebenen dar; auch ihre Behandlung ist dieselbe.

Nr. 82. Die weiße Walderdbeere. Fraisier de bois à fruit blanc. The white Wood Strawberry. The commun blanc Strawberry. II. R.

T. O. G. XVIII. B. S. 34. Taf. 3. Hort. Soc. Cat. p. 165. Nr. 110.

Wird in den Wäldern wildwachsend angetroffen, und ist wahrscheinlich eine Abart der rothen Walderdbeere. Die Frucht wird nur mittelmäßig groß, sie ist von fast plattrunder Form, von Farbe weiß, in der vollen Reife aber schmuzigelb. Das Fleisch ist weiß, zart und von einem zwar angenehm süßen, doch nur wenig aromatischen Geschmack; sie reift am frühesten unter den Erdbeeren im Juni. Die Pflanze ist kleiner als die der gewöhnlichen Walderdbeere, eben so die Blattstiele und Blätter, welche dreilappig, löffelförmig und abgerundet, blaßgrün, am Rande tief ausgeschnitten, gezähnt sind, deren äußerste Spitzen der Zähne etwas schmutzig weiß aussehen und mit kleinen Härchen hie und da besetzt sind. Die Blüthe hat 5 Blumenblätter, welche löffelförmig gestaltet und von Farbe weiß sind, sie ist von 10 Kelcheinschnitten umgeben, welche auf der Frucht zurückgebogen, sitzen bleiben. Der hügelförmige Kelch ist mit vielen Staubfäden und Staubbeuteln besetzt, von denen die Reste auf der sich bildenden Frucht sitzen bleiben und ihren Samen daselbst ausstreuen.

Nr. 83. Der Guckuck-Erdbeerstock. Le Fraisier-coucou. III. Rang.

T. O. G. XX. B. S. 207.

Man findet diese Pflanze häufig in den Wäldern; sie wird wegen ihrer Unfruchtbarkeit nicht in den Gärten erzogen, obgleich zuweilen deren unter der gemeinen Walderdbeere mit dahin kommen, von welcher sie auch abzustammen scheint. Nach Duquesne's Beobachtung waren die sämmtlichen Rankenpflanzen, welche er cultivirte, unfruchtbar; ob aber die Samenkörnchen, welche die Pflanze zuweilen auf verkrüppelte Fruchtansätze dennoch entstehen ließ, für die Folge fruchtbare Stöcke hervorbringen oder nicht, steht noch in Zweifel, indem

seine Beobachtungen darüber nicht bekannt sind. Von der gemeinen Walderdbeerpflanze unterscheidet sich diese durch ihre stärker behaarten Blätter und bräunlicheres Grün derselben; auch bildet die Pflanze, in cultivirtem Boden versetzt, einen stärkern Stock, welcher sich durch seinen ersten Anblick von den andern unterscheiden läßt. Die Blüthen sind nicht abweichend von denen der Walderdbeerpflanze, nur daß deren Kelch-Eintheilungen etwas länger sind. Das Innere der Blume verschließt sich, sobald die Blumenblätter abgefallen sind, beinahe eben so wie sie es bei der Entwickelung der Knospe thun; aber das Aeußere bleibt offen, wie in den meisten Fällen am Genserich und an andern Erdbeerstöcken zu sehen ist. Der Kelch ist wie die Blätter von einer braunern Farbe als bei den gewöhnlichen Erdbeerstöcken. Uebrigens hat die Blüthe keine weitern Unterschiede, als daß sie keine Frucht ansetzt. Die Ursache dieser Unfruchtbarkeit möchte wohl an der fehlerhaften Beschaffenheit der Narbe liegen, obgleich man keine Unvollkommenheit daran entdecken konnte. Nach der Zeit der Befruchtung und wenn die Staubbeutel ihren Staub verbreitet haben und die Blumenblätter abgefallen sind, vertrocknet der Blumenboden und die Eyerstöcke schlechterdings, anstatt zuzunehmen und nach Verlauf eines Monats ist Alles vergangen, ohne ein Samenkörnchen hervorgebracht zu haben. Bisweilen aber finden sich doch einige Narben, die geschickt sind, befruchtet zu werden und bilden aus Eierstöcken, mit denen sie in Verbindung stehen, einen Fruchtboden, welcher sich zu einer fleischigen Erhöhung von runder Gestalt umwandelt, deren Haut schwach geröthet ist. Der Eyerstock, welcher diese Erhöhung bildet, ist sehr roth und etwas größer als bei der gewöhnlichen Erdbeere. Wenn sich mehrere befruchtete Eyerstöcke nahe bei einander befinden, so verwirren sich diese Arten von Blumenböden und bilden eine Art von Frucht, aber niemals eine vollkommene Erdbeere.

Nr. 84. Die Amerikanische Alpenerdbeere. The American Alpine-Strawberry. I.

Hort. Sociét. Cat. Nr. 164. S. 101.

Die Frucht ist groß, conisch, roth und gleicht der rothen Monatserdbeere; vom ersten Rang.

Nr. 85. Die Montreuiler weiße Monatserdbeere. Fraisier de Montreuil à fruit blanc. I.

Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 104.

Die Frucht ist groß, eyförmig, weiß, reift Anfangs Juli; vom ersten Rang. Wahrscheinlich eine Varietät der weißen Walderdbeere.

Nr. 86. Die einblätterige Monats-Erdbeerpflanze. Die Versailler Erdbeere. Fraisier de Versailles. Fraisier à feuilles simples. The one Loaved Alpine Strawberry. III. R.

T. O. G. XX. B. S. 259. Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 106.

Die Pflanze dieser Erdbeerensorte zeichnet sich vor den andern dadurch besonders aus, daß sich ihr Blatt, welches gewöhnlich bei den andern Erdbeerpflanzen in 3 Lappen getheilt ist, sich in einem vereinigt und gleichsam die beiden untern Lappen von dem oberen bedeckt, ein gerades, am Rande gezähntes, einfaches Blatt bilden. Doch giebt es auch Blätter von veränderlicher Gestalt; einige, deren es aber nur wenige an einzelnen Pflanzen giebt, sind flach und haben 3 Abtheilungen, sie sind denen des gemeinen Walderdbeerstockes ähnlich, andere nehmen verschiedene, das Mittel zwischen diesen beiden haltende Formen an. Andere haben nur 3 Einschnitte auf der einen Seite, während auf der andern nur eine tiefere Zähnung und stärkere Rippchen die Abtheilungen anzeigen. Wieder andere haben auf beiden Seiten gleiche Einschnitte, oder sie sind auf der einen Seite ungleich; auch finden sich Blätter gewöhnlich an beiden Seiten des Stieles, welche herzförmig erhaben sich dergestalt vereinigen, daß sie die Gestalt eines Löffels annehmen, in dessen Höhlung sich das Wasser sammelt, aber alle diese Abweichungen finden sich nur an wenigen Blättern der Pflanze; gewöhnlich sind sie nur einlappig und ähneln den Blättern des Walderdbeerstockes, nur sind sie etwas breiter. Die Blattstiele sind auch kürzer und dünner als bei jenem, eben so die Ausläufer. Im Allgemeinen bringen die Augen weniger Blätter zum Vorschein als bei andern Arten, und im Frühjahr sind diese dünn und krause, als wenn sie von Insecten zerfressen wären, nach der Fruchternte aber treibt die Pflanze große und schöne Blätter, die einen ansehnlichen Busch bilden, deren Farbe von der des Walderdbeerstockes verschieden ist. Die Blüthen, welche an einem ziemlich langen Stengel in großer Anzahl an den kleinen Aestchen desselben sitzen, bilden einen vollkommenen Strauß, welcher üppiger und größer als bei dem der Fressant's und Walderdbeerstocks ist, eben so die Blüthe selbst, welche aus 5 bis 9 Blumenblättern besteht, deren Deckblättchen in größerer Anzahl in 2 Reihen diese umgeben und sich oft mit diesen vermischen. Der Kelch besteht aus 5 bis 7 Hauptabtheilungen und hat gewöhnlich ein Anhängsel, welches aus einem Gewebe von den Nägeln der Blumenblätter entsteht und den Blättern ähnlich mit Rippchen und Zäckchen versehen ist. Gewöhnlich haben sie so viele Anhängsel als Hauptabtheilungen am Kelche sind, aber sie sind nicht alle an Größe gleich. Wenn sie es sind, was sich sonderlich bei den mittelsten Blüthen zuträgt, so begleiten sie solche auf eine sehr angenehme Weise und bilden einen Wulst.

Die Früchte sind klein, eckig, andere sind pyramidenförmig oder wenigstens länglich, selten oder niemals rund, roth und von mittelmäßiger Größe; sie reifen zu Anfang Juli.

Diese Erdbeere wurde im Jahre 1761 aus dem Samen der gemeinen Walderdbeere, welche im Versailler Garten cultivirt wurde, erzogen und die Aussaat ihres Samens lieferte dieselbe Art in ihrer Echtheit wieder.

Nr. 87. Die gefülltblühende rothe Erdbeere. Fraga flore pleno. Fraisier à fleurs doubles. Fraisier à fleurs semi-doubles. Double Blossomed Strawberry. II. R.

Christ Pomol. II. B. S. 437. Nr. 4. Hort. Soc. Cat. p. 164. No. 103. T. O. G. XX. B. S. 111.

Die Frucht und Pflanze gleicht in Größe und zartem Wuchs der rothen Monatserdbeere, daher sie auch, jedoch mit Unrecht, die gefülltblühende Monatserdbeere zuweilen genannt wird. Die Blüthe bildet mit ihren 6—7 auf einander folgenden Reihen von 5 — 12 weißen, runden Blumenblättern ein niedliches weißes Röschen, dessen Kelch gelb ist. Die Menge der Blüthenblätter verhindert keineswegs die Befruchtung der Narbe, aus welcher eine, gewöhnlich zuckerhutförmige, schön geröthete Frucht entsteht, der Monatserdbeere ähnlich, von trefflichem Geschmack, welche etwas später reift als diese. Sind die Blüthen der Pflanze mit mehr als zwölf Reihen Blumenblättern besetzt, so verhindern diese die Entwickelung der Staubfäden und Stempel, und es erfolgt bei diesen kein Fruchtansatz, wo hingegen bei den weniger gefüllten noch Raum übrig bleibt zu 5—6 Stempeln zu deren Befruchtung. Die Blätter der Pflanze sind dünn und zart, wie die des weißen Erdbeerstocks.

Der gefüllt blühende Erdbeerstock scheint schon vor der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts in Frankreich bekannt worden zu seyn, indem Simon Pauli im Jahre 1640 seibigen erwähnt; nach ihm soll er aus England herstammen.

b. Alpen- oder Monatserdbeere ohne Ranken.

Nr. 88. Der Erdbeerstock ohne Ranken mit rother Frucht. Die rothe Busch-Alpenerdbeere. Le Faisier sans coulans. Fraisier des Alpes sans coulans à fruit rouge. Fraisier des Alpes sans filets à fruit rouge. Fraisier Buisson à fruit rouge. Fraisier sans coulans ordinaire. Fraisier Buisson des Alpes rouge. The red Bush Alpine Strawberry. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 215. Hort. Soc. Cat. p. 165. No. 111.

Diese Sorte ist wahrscheinlich so wie der Versailler Erdbeerstock aus dem Samen der Walderdbeere entstanden, und pflanzt sich durch seinen Samen wieder echt fort. Der Französische Schriftsteller Fure-

tiere gedenkt seiner zuerst in seinem Dictionnaire vom Jahre 1690, von wo aus er in das Dictionnaire von Trevoux und in den neuen Maison rustique von 1740 übergegangen ist, nach welchem man die Pflanze, da sie keine Ranken treibt, schon damals zu Einfassungen der Rabatten empfahl. Später hat ihn ein Gärtner eines Prinzen auf einem Gute in Burgund cultivirt und verbreitet. Ein Herr von Amny von Fement fand in der Gegend von Laval auf der Jagd im dortigen Walde eine Erdbeerpflanze ohne Ranken, welche vortreffliche Früchte trug; er ließ die sämmtlichen Pflanzen ausziehen und in seinen Garten pflanzen, woselbst sie sich sehr stark bestockten und niemals Ranken trieben, er gab ihr daher den Namen Busch-Erdbeere, Fraise en buisson, so wie sie auch nach ihm die Erdbeere von Amny oder die schöne Sonnenerdbeere, Fraise beau soleil, genannt wurde. Wenn nun dieses der Erdbeerstock ohne Ausläufer ist, so muß er in jenem Holze von einem andern entstanden oder zum zweiten Mal aus Samen gefallen seyn; aber es spricht Vieles dafür, indem der Erdbeerstock ohne Ranken eben so fruchtbar ist, als der Buscherdbeerstock, sonst könnten sie wohl von einander verschieden seyn.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich oder eyförmig, von gutem Geschmack, reift zu Anfang des Juli.

Die Pflanze wächst zart, die Blätter sind dreilappig, am Rande sehr tief und stark gezähnt, oben hellgrün, unten weißlich grün, der lange Blattstiel ist mit feinen Haaren besetzt. Die Blüthe ist klein, und besteht aus fünf runden, weißen Blumenblättern, welche zehn schmal-spitze, hellgrüne Deckblättchen unter sich haben; der kegelförmige Kelch ist gelb und hat an seiner Basis gegen 10 — 12 Staubbeutel von gleicher Farbe. Die Pflanze treibt keine Ranken, sie trägt noch im September Früchte und schickt sich vorzüglich gut zur Einfassung der Rabatten und Sandwege, man vermehrt sie durch ihre Ansetzlinge wie die andern Erdbeerarten.

Nr. 89. Der Erdbeerstock ohne Ranken mit weißer Frucht. Die weiße Busch-Alpenerdbeere. Fraisier Buisson des Alpes à fruit blanc. Fraisier des Alpes sans coulans à fruit blanc. Fraisier Buisson à fruit blanc. White Bush Alpine Strawberry. II. R.

Hort. Soc. Cat. p. 165. No. 112.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich oder eyförmig, weiß, von mittelmäßiger Güte, reift zu Anfang Juli.

Nr. 90. Der Erdbeerstock mit dem gestreiften Blatte. Der Band-Erdbeerstock. Fraisier à feuilles panachés. The variegated Pine Strawberry. The Striped-laeved Scarlet Strawberry. II. R.

Hort. Soc. Cat. p. 162. No. 74. T. O. G. XXI. B. S. 209.

Die Frucht ist eine Abart der Ananaserdbeere; die Pflanze ist zart

und weichlich und zeichnet sich von andern durch ihre unregelmäßig blaßgelb gestreiften Blätter aus, so wie man deren auch bei vielen andern Obstarten findet, und diese Ausartung der Mutterpflanze einem kränklichen Zustand derselben zuzuschreiben ist.

Nr. 91. Die große Vierländer Erdbeere. Fraga peregrina. I. Rang.

Christ Pomol. II. B. S. 442. Nr. 13.

Es giebt mehrere Sorten der großen Gartenerdbeeren, welche Manche für die Chili-Erdbeere halten, und wohl Abarten von derselben, theils auch von andern Sorten seyn mögen. Die obige ist auch eine dergleichen große Garten-Erdbeere, und hat ihren Namen von den Vierlanden bei Hamburg, welche die Vierländer Bauern daselbst in außerordentlicher Größe ziehen, wozu Cultur und Boden Vieles beitragen mag.

Alphabetisches Register.

(Die Ziffern bedeuten die Nummern).

Kernobstfrüchte.

I. Aepfel.

C.

D.

E.

F.

G.

II. Birnen. (S. 112—221).

III. Quitten. (S. 228 — 239).

Steinobstfrüchte.

A. Kirschen. (S. 240 — 276.)

B. Pfirschen. (S. 276—302).

C. Aprikosen. (S. 321—330).

D. Pflaumen. Prunus. Prunes. Plum. (S. 331—408).

E. Mispeln. (S. 409—416.)

F. Azarolen. (S. 417 — 420.)

G. Kornelkirschen. (S. 421—422.)

Schalenobst.

I. Mandeln. (S. 423 — 435.)

II. Kastanien. (S. 436 — 442.)

III. Baum- oder Wallnüsse.

(S. 442 — 451.)

IV. Haselnüsse. (S. 451—468.)

Beerenobstfrüchte.

Erste Abtheilung.

a. Maulbeeren. (S. 469 — 475).

b. Feigen. (S. 475 — 489).

Zweite Abtheilung. Beerenobsttragende Stauden, Sträucher und Pflanzen.

a. Mit flüssigem Safte.

A. Weintrauben. (S. 489—592).

F.

G.

H.

J.

K.

B. Johannisbeeren. (S. 592 — 600).

C. Stachelbeeren. (S. 601—621).

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

Zweite Abtheilung. Beerenobst tragende Stauden, Sträucher und Pflanzen.

b. Mit fleischiger Frucht.

A. Himbeeren. (S. 621—628).

B. Berberisbeeren. (S. 628—630).

C. Erdbeeren. (S. 630—668).

F.

Druckfehlerverzeichniß.

Seite 1. Zeile 83.: G. R. Diel statt H. R. Thiel.
— 8. — 19.: Palästinerapfel statt Palättinerapfel.
— 8. — 89.: taube statt trübe Kerne.
— 11. — 1.: kant= statt bandartig.
— 15. — 6.: Kernhaus statt Kernhaut.
— 28. — 10.: Gallesio statt Galerio.
— 33. — 19.: Panaja statt Paraja.
— 33. — 20.: Gaetano statt Gactano.
— 34. — 28.: d'outage statt d'avotage.
— 40. Zeile 4.: Beachamwell's statt Beihamwell's.
— 45. — 36.: Spitzemberg statt Spitzenber.
— 55 — 21.: Leathercoat statt Leathescoat.

Die Seite 277 erwähnte Tabelle mußte, um die Kosten des Werkes nicht unnöthiger Weise zu erhöhen, weggelassen werden.

Anzeige.

Mehrseitigen Wünschen zufolge, meinem Handbuche eine größere Ausdehnung zu geben, und außer den Beschreibungen der neuesten Obstsorten auch das Schalen-, Beeren- und Strauchobst mit darin aufzunehmen, versuchte ich, diesem Verlangen in einem dritten Bande hiermit zu entsprechen. Da aber die Größe und Ausdehnung meiner Gärten und Anpflanzungen es mir nicht mehr erlaubt, alle die im dritten Bande beschriebenen Früchte zur Prüfung und Weiterverbreitung zu erziehen, so verschrieb ich mir nur das Vorzüglichste der im Handbuche vorkommenden Obstsorten aus England, Frankreich, Belgien und aus den berühmtesten Baumschulen Deutschlands. Leider gelang es mir bis jetzt nur zum Theil, jene Obstsorten in Pfropfreißern oder Bäumen zu erhalten, hoffe aber, noch in der Folge die mir fehlenden Sorten meiner Baumschule einverleiben zu können. Die Erziehung und Weiterverbreitung des Schalen-, Beeren- und Strauchobstes, welches im Handbuche nach den besten pomologischen Werken beschrieben vorkommt, konnte bei dem beschränkten Raum meiner Gärten nicht wohl statt finden, daher ich mich wie früher nur auf die Erziehung des Kern- und Steinobstes beschränke. Da aber die harten Winter der letztern Jahre eine große Verwüstung unter den Pfirschen-, Kirschen-, Pflaumen- und Aprikosenbäumen angerichtet haben, und der Verlust vieler gänzlich eingegangener Sorten noch nicht hat ersetzt werden können, so muß mir bei Bestellungen auf solche die Auswahl der Pfirschen- und Aprikosenbäume, wo möglich, überlassen werden. Um aber auch die Bestellung auf Bäume und Pfropfreiser aus meiner Baumschule von den im dritten Bande des Handbuches enthaltenen Obstsorten nicht unnützer Weise durch die Aufführung derselben zu veranlassen, so erkläre ich, daß, außer den im ersten und zweiten Bande enthaltenen Sorten, von den im dritten Bande beschriebenen Kern- und Steinobstfrüchten nur diejenigen abgegeben werden können, welche in beifolgendem Verzeichnisse aufgeführt sind. Da ich aber noch nicht alle Hoffnung verloren habe, aus England und Frankreich die neuesten Schätze Pomona's zu erlangen, so werde ich für die Folge Gelegenheit finden, ein Verzeichniß darüber in meiner General-Tabelle des sämmtlich beschriebenen Obstes, und den neuen Lieferungen des Obstcabinets dem verehrten Publicum bekannt zu machen.

Verzeichniß der neuesten Erwerbungen meiner Baumschule bis 1841.

I. Aepfel.

1. Agathe blanc.
2. Agathe rouge.
3. Ala-Sinap. Zimmtapfel von Sinope.
4. Americaner, gelber.
5. Ananasrosenapfel.
6. Aniscalville, rother, gestreifter.
7. Api, großer.
8. Api, rother.
9. Apfel, großer Französischer.
10. Aschmead's Kernel.
11. Beauty of the West.
12. Birncalville.
13. Blauschwanz.
14. Blumensüßer, gestreifter violetter.
15. Borsdorfer, Böhmischer gestreifter.
16. — Rheinischer.
17. — Tyroler.
18. — weißer.
19. Brabant Turq.
20. Braunauer Rosmarinapfel.
21. Burchardt's kleiner gestreifter Carolin.
22. Calville Bosc.
23. Calville de la Cour.
24. — großer grüner Herbst-
25. — Hyacinth.
26. — Römischer.
27. — violetter Winter-.
28. Cotogna, Pomme.
29. Corneli's gestreifter Hausapfel.
30. Damas rouge, Pomme.
31. Domineschty, großer.
32. Double rouge de Breda.
33. Dörell's Silberpepping.
34. Erdbeerapfel, gestreifter Sommer-.
35. Erveling, weißer Sommer-.
36. Eveque, Pomme d'.
37. Erndteapfel.
38. Ferdinand, König von Ungarn.
39. Flusbush Spitzemberg.
40. Francatu, brauner.
41. Franziscaner.
42. Foxley Russian Apple.
43. Gewürzapfel, weißer Englischer.
44. — gelber.
45. — Meißner.
46. Golden Harwey Apple.
47. Goldhärchen.
48. Goldparmäne, neue Englische.
49. Goldreinette, Englische.
50. — fette.
51. — fruchtbare.
52. — große Holländische.
53. — Graf Chotek's.
54. — große Wiener.
55. Graf Canals fünffarbige Reinette.
56. Harrer's Rambour.
57. Herbstcalville, gelber.
58. Herbstreinette, rothe.
59. Hillard's großer gelber Rosmarinapfel.
60. Imperial, großer gestreifter Kaiserapfel.
61. Joseph II. Reinette.
62. Kaiserapfel, weißer gestreifter.
63. Kastanienapfel, großer gestreifter.

64. Köberling.
65. Königsapfel, Fränkischer.
66. Kornapfel.
67. Kronapfel, rother Winter=.
68. Kurzstiel, Englischer gestreifter.
69. — großer rother.
70. — weißer.
71. Langton's Sondergleichen. (Non such).
72. Langscheider.
73. **Large early red Apple.**
74. **Large Stem.**
75. Leitheimer Streifling.
76. Liebesapfel, rother.
77. Liegel's edler Winterstreifling.
78. **Loppino.**
79. Lorenzapfel.
80. Martinsapfel.
81. Mauerapfel.
82. Markgraf.
83. **Merveille de Portland. No. 2.**
84. Moronki, Polnischer.
85. Mönchsapfel.
86. Münchhausen's gestreifter Glockenapfel.
87. **Pomme de Musello.**
88. Mutterapfel, drei Jahr dauernder.
89. **Orak-Alma.**
90. Parmäne, Adam's.
91. — Englische neue Gold=.
92. — gelbe, gestreifte Sommer=.
93. — gestreifte Winter=.
94. — Holländ. Gold=.
95. — Polnische Zucker=.
96. Pepping, Dörell's Silber=.
97. — Englischer kleiner.
98. — Englischer gelber Winter=.
99. — grauer.
100. — **Monstowe's.**
101. Pepping, **Newington.**
102. — Schulz.
103. Pfirschenapfel, weißer Sommer=.
104. Pfäffling, schöner.
105. Pilgrim, großer rother.
106. **Pownas fine Rut-Apple.**
107. **Pomme des Dames.**
108. . . . .
109. — **perenente.**
110. Plattapfel, Wendel's runder.
111. Prager, bunter.
112. **Praetiosa.**
113. Prinzessin von Würtemberg.
114. Rambour, Diezhäuser.
115. **Rambour franc.**
116. Rambour, grüner.
117. — Harrer's.
118. — Kirke's unvergleichlicher.
119. Ragout=Apfel.
120. **Red Island Greening.**
121. Reinette, echte Ananas von Dörrell.
122. — Beck.
123. — rothe Bastard.
124. — Englische Büschel=.
125. — **de Champagne nouveau.**
126. — Göring's gelbe.
127. — — —
128. — Lazmänner.
129. — platte gestreifte grüne.
130. — Rabauer.
131. — Schmidberger's rothe.
132. — Scheiben=.
133. Reinette, Schaffner's gelbe Herbst=.
134. Röstel's gelber Weinling.
135 Rosenapfel, Ananas=.
136. Rosmarinapfel, Braunauer.

137. Rosmarinapfel, Hillard's großer gelber.
138. Russeting, golden.
139. Schewinkoy.
140. Starost.
141. Stanislaus.
142. Specialapfel, rother.
143. Talkaron Alma.
144. Täubling, tulpenartiger.
145. Van der Flees Schlotterapfel.
146. Waterapfel ohne Kerne.
147. Violette, gestreifte.
148. Virginischer Apfel mit wohlriechendet Blüthe.
149. Rothe Walze.
150. Weilburger.
151. Wendel's rundet Plattapfel.
152. Weinling, Französischer.
153. — Röstel's gelber.
154. Wildling von Ostrau.
155. Winterapfel, brauner.
156. Wintercitronenapfel, großer.
157. Weller's Eckenhagner.
158. Wilhelm Gay.
159. Zehendheber.
160. Zimmtapfel, polnischer.
161. Zuckerhutapfel, früher.
162. — später.
163. Züricher, gestreifter.
164. Azarolier superbe.
165. Chinesischer Apfel.
166. Pearmain Winter Sweet.
167. Ungarischer Splittapfel.
168. Großer Schlosserapfel.
169. Reinette mit dem geschlitzten Blatte.
170. Reynolds König Georgsapfel.
171. Virginischer Sommerrosenapfel.
172. Prachtvoller Kirschapfel.
173. Früher Limonadenapfel.
174. Englischer scharlachrother Pepping.
175. Grüner Apfel von Sedan.
176. Spillingsreinette.
177. Zitzenreinette.
178. Holländischer grauer Rabau.
179. Großer Domneschty aus Bender.
180. Goldreinette von Bordeaux, echte.
181. Muso oder Maso di Bue.
182. Reinette Burchardt.

II. Birnen.

415. Agener gute Christbirne.
416. Abbonsbirne.
417. Amande nouvelle.
418. Frühe gelbe Sommer-Apothekerbirne.
419. Poire Baudelet.
420. Belle Alliance.
421. Bellissime d'été suprême.
422. Bergamotte Cassolette.
423. — de Coloma.
424. — Gansel.
425. — Fürstenzeller große Winter-.
426. — Juin.
427. — de Ronville.
428. Bergamotte Silvange d'hivèr.
429. — wahre Pfingst-.
430. Poire St. Bernard.
431. Beurré Crapaud.
432. — Curtet.
433. — Deschamps.
434. — Duvivier.
435. — Duval, Forme Duval.
436. — Epine.
437. — de Louvain.
438. — de Neufmaison.
439. — doré nova.
440. — de Quintinye.

441. Colmar Bonnet.
442. Brederode.
443. Böhmische Butterbirne.
444. Braunauer rothe Winterbutterbirne.
445. Große Canals-Winterbutterbirne.
446. Capuziner Butterbirne.
447. Dittrich's Winterbutterbirne.
448. Liegel's Winterbutterbirne.
449. Grüne Spanische Winterbutterbirne.
450. Hochheimer Butterbirne.
451. Butterbirne von der Insel Rhee.
452. Mailänder Butterbirne.
453. Cadet de Vaux.
454. Calebasse fondante.
455. Capucine van Mons.
456. Chasselette.
457. Rheinische gute Winterchristbirne.
458. Gute Winterchristbirne.
459. Claire, Clara.
460. Colmar de Beguinage.
461. Coloma fondante.
462. Langstielige Sommer-Crassanne.
463. Crede's kegelförmige Zuckerbirne.
464. Confessselsbirne, grüne.
465. Darimont.
466. Davi's Winterbirne.
467. Doyenne jaune d'hiver.
468. — de Mons.
469. Delice, Leckerbissen.
470. Delice de Mons.
471. Delice de Jardogne.
472. Poire Deverngier.
473. Poire Eduard.
474. Graf Egmont.
475. Finger's späte Winterbirne.
476. Fondante fine.
477. Fondante Pariselle.
478. Super Fondante.
479. Fürstenzeller große Winterbirne.
480. Graf Fresnel.
481. Saint Ghislain.
482. Wittenberger Glockenbirne.
483. Grand Vorst de Moscovie.
484. Granatbirne.
485. Henriette.
486. Holländische Feigenbirne.
487. Johannesbirne. Poire de St. Jean.
488. Joseph Banks.
489. Kästner, die.
490. Kanzler von Holland.
491. König Leopold von Belgien.
492. Königin der Niederlande.
493. Kronbirne.
494. Landsberger Malvasierbirne.
495. Poire St. Laurent.
496. Gelber Löwenkopf.
497. Marechal d'hiver.
498. Marie Louise nova.
499. Mayer's königliche Muskatellerbirne.
500. Rumelter Mostbirne.
501. Nassau Ehre.
502. Nassau d'hiver.
503. Navers.
504. Niel.
505. Nelis-Winterbirne.
506. Pitfour.
507. Poire Louvain.
508. — de Quenast.
509. — Sagaret.
510. — à Vin.
511. — Poiteau.
512. Prince de Ligne.
513. Pomeranzenbirne, bergamottartige.
514. — korallenrothe.
515. Raimont.
516. Remely.
517. Rheenser Schmalzbirne.
518. Rosanne.
519. Rosenbirne, Duhamel's.

520. Rous Lenk.
521. Russelet, langstielige Sommer=.
522. — grüne Sommer=.
523. Roussette.
524. Salzburgerin.
525. Schmalzbirne, wahre große.
526. Sinclair.
527. Sommerbirne, schöne längliche.
528. — gelbe lange.
529. Sommerbergamotte, graue kurzstielige.
530. Sommerverlaine.
531. Sur-Reine.
532. Super-Fondante.
533. Suprême de Merlet.
534. Türkheimer Tafelbirne.
535. Turschud Armudi.
536. Triumph der Pomologie, aus Paris.
537. Unkenowe of la Fare.
538. Untheilbare.
539. Urbaniste.
540. Bitzthum.
541. Weinbirne, Französische.
542. Zigamoury aus Tiflis.
543. Astrachanische Winterpomeranzenbirne.
644. Bronce d'Hardenpont.
545. Picaert d'hiver.
546. Beurré de printemps de Mons.
547. Nouvelle van Mons. Catalog Nr. 653.
548. Delvigne.
549. Surpasse Meuris.
550. Henkel d'hiver.

III. Kirschen.

266. Adshisherbes. Pilgrims Labsal.
267. Braunauer Glaskirsche.
268. Bigareau de Mai.
269. Belzkirsche, weiße.
270. Bornstein's späte weiße Knorpelkirsche.
271. Burchardt's schwarzer Rosenobel.
272. Büttner's neue Sauerkirsche.
273. Cerise la Reine.
274. — Marascharino, Maraschinokirsche.
275. Weiße süße aus Constantinopel.
276. Early Richmond.
277. Eltens Cherry.
278. Epper's Kirsche.
279. Guigne à gros fruit blanc.
280. Guigne Charlotte.
281. Herzkirsche, scharlachrothe.
282. Herzkirsche, marmorirte rothe.
983. Kestana Kiras.
284. Köckenhofer braunrothe Weichsel.
285. Kirschner's königliche Kirsche.
286. Lebenskirsche, große.
287. Maikirsche, neue, aus Frauendorf.
288. Moskauer große Knorpelkirsche.
289. Nonnenkirsche, kleine.
290. Rouaanse Kers.
291. Sauerkirsche, Büttner's neue.
292. Schmidt's große schwarzbraune Knorpelkirsche.
293. Taubenherz, schwarzes.
294. Trajanne Kiras.
295. September=Süßweichsel.
296. Weichsel, neue, Spanische aus Frauendorf.

IV. Pflaumen.

138. Admiral Rigny. Georg IV.
139. Alexandrinische Kaiserpflaume.
140. Agostis Erik.
141. Behmspflaume.
142. Belzzwetsche.
143. Berliner Pflaume.
144. Bordak - Erik.
145. Birmingham Plum
146. Bonaparte.
147. Braunauer gelbe Aprikosenpflaume.
148. Brünner Zwetsche.
149. Caledonian Plum.
150. Christ's weiße Aprikosenpflaume.
151. Coe's fine late red Plum.
152. Damas violet de Tours.
153. Damaszene, frühe blaue.
154. White Damson Plum.
155. Dattelzwetsche, große.
156. — grüne.
157. Dauphinspflaume, gelbe.
158. Dörell's große frühe Damaszene.
159. Dörell's neue weiße Diaprée.
160. Dörell's neue Mirabelle.
161. Dörell's neue Pomeranzenzwetsche.
162. Downton's Pflaume.
163. Dronet, blaue.
164. Dschan Erik.
165. Fondante noir.
166. Fürstenzeller Pflaume.
167. Jakson.
168. Isabelle.
169. Katharinenpflaume, große blaue.
170. Kirke's Plum.
171. Knight's early Plum.
172. Lawrence Plum.
173. Liefländische gelbe Pflaume.
174. Liegel's Zwetsche.
175. Mirabolane, große.
176. Mirabelle perlé.
177. — getüpfelte.
178. — violette.
179. Norbertspflaume.
180. Nikitaner weiße Aprikosenpflaume.
181. Peter, großer.
182. Pfirschenpflaume.
183. Prachtvolle Hulling.
184. Passe Reineclaude.
185. Passe Abricoté.
186. Prune d'Amphière.
187. — d'Altesse de mois Aout.
188. — jaspée.
189. — de Saint Louis.
190. — d'Altesse de mois Juilet.
191. — de St. Etienne.
192. — van Mons.
193. — weiße.
194. — de cote.
195. — grosse et coloré.
196. — de Guigne.
197. — extra.
198. Royale hâtive de Nikita.
199. Surpasse Monsieur.
200. Violenpflaume, weiße.
201. Virginische Pflaume
202. Waran Erik.
203. Bunter Perdrigon.
204. Zwetsche, Französische Zucker=.
205. — große Zucker=.
206. — grüne gestreifte.

Preis-Courant.

Birnbäume,	Hochstämme	pro Stück	8 Sgr.
—	Pyramiden	— —	6 —
—	Spalier-Form	— —	5 —
Äpfel-Hochstämme		— —	6 —
—	Pyramide	— —	5 —
—	Spalier-Form	— —	5 —
Pfirschenbäume		à	12 —
Aprikosenbäume		à	10 —
Kirschbäume,	Hochstämme	p. St.	7 —
—	Pyramiden und Spalierform	à	5 — 6 —
Pflaumenstämme,	Hochstamm		7 —
—	Pyramiden und Spalierform	à	5 — 6 —
Topf-Orangeriebäumchen		à	5 —

50 Sorten Pfropfreiser, von jeder Sorte zwei Reiser, à 2 Thlr. Preuß.

Die Emballage wird besonders vergütet.

Gotha, d. 1. Juli 1841. **J. G. Dittrich.**



